



ジャックオランタンのかぼちゃのミートパイ		牛肉のハロウィンサラダ		簡単チョコパイ	
牛ひき肉 200g 玉ねぎ 100g 人参 40g にんにくみじん切り 1片 サラダ油 大1 小麦粉 大1  かぼちゃ 50g 	<A> トマト水煮缶 200g ケチャップ 大2 ウスターソース 小1.5 スープの素 1/2個 ナツメグ 少々  塩 小1/2 コショウ 少々 溶けるチーズ 10g パイシート 2枚 卵液 適量	牛肉しゃぶしゃぶ用 140g 塩・コショウ 少々 片栗粉 大1~2 むらさきキャベツ 50g レタス 50g パプリカ(赤・黄) 各1/4個  <ドレッシング> 粒マスタード 小1 しょう油 小2 酢 大2 はちみつ 小1 サラダ油 大1  	余ったパイシート 60g位 チョコレート 6かけ  溶き卵 適量  		
① 玉ねぎ・人参はみじん切りにする。  ② かぼちゃは角切りにして茹でる。 ③ フライパンにサラダ油とにんにくを入れて炒め、香りがしたら①を入れて炒める。玉ねぎが透き通ってきたらひき肉を入れて火が通るまで炒める。 ④ ③に小麦粉をふり入れる。 ⑤ ④にAを入れて、とろみがつくまで煮詰め、最後に塩・コショウで味を調える。 ⑥ パイシートは1辺20cmの正方形に伸ばす。まるく切り取り、1枚はジャックオランタン型に切り取る。 ⑦ <small>たいねつざら</small> 耐熱皿に丸いパイシートをのせて⑤の半量とチーズ・②をのせる。周りに卵液をぬり、ジャックオランタンに切りとったパイシートを重ねる。 ⑧ ⑦に卵液をぬり、180℃のオーブンで20~30分焼き色がつかまで焼く。		① 牛肉は塩・コショウする。周りに片栗粉をまぶして火が通るまでゆで、水気をきる。 ② むらさきキャベツとレタスはせん切りにして水にはなす。 ③ パプリカは角切りにする。 ④ ドレッシングを合わせる。 ⑤ 器に①・②・③を入れて盛り付け、ドレッシングをかける。  		① 余ったパイシートを集め、6等分にずる。 ② チョコレートは1cm角に切る。 ③ ①の生地に②をのせてつつむ。表面に卵液をぬる。 ④ ③を180℃オーブンに入れて20分焼く。  	