

# プチパイ3種



## おすすめワイン

パコ デタルシス カバブリュット

PAGO DE THARSYS CAVA BRUT

 スペイン 750ml

ワインのかすかなトーストの香りと、パイシートの甘く香ばしい香りが、食欲を増します。



## AEONLIQUOR

## マリアージュ Recipe

### 材 料 (4人分)

冷凍パイシート…………… 2枚  
パルミジャーノチーズ(すりおろし)★…………… 少々  
生ハム★…………… 4枚  
トマトソース チーズ入り★  
チャービル

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。  
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

### 作り方

- ① 冷凍パイシートを常温に10分おき、以下②③④をつくる。
- ② 幅3cm x長さ8cmのもの4枚のそれぞれの表面に、パルミジャーノチーズをふりかけ、幅を半分に折って軽くおさえ、きつめに捻る。
- ③ 幅1cm x長さ20cmのもの4枚を、それぞれ両手のひらで、軽くころがし、スティック状にする。
- ④ スクエア型を使って、4枚切りぬき、それぞれの中央に、トマトソースとチーズをのせる。
- ⑤ ②③④を、210度のオープンで、約15分こんがり焼き色がつくまで焼く。
- ⑥ スティック状のパイの粗熱がとれたら、生ハムを巻きつける。スクエア型のパイには、チャービルを飾る。