

クモの形のパイ



調理時間: 25 min.

難易度: 難易度低

原材料 (8個)

- 原材料
 - パッサータディボモドーロ (裏ごしトマト) トマトピューレ 700g 250 G
 - 全卵 一つ
 - 小さ目のソーセージ 8 個
 - 粒黒コショウ 適量
 - 長方形のパイシート 一枚
- 手作りケチャップ
 - オニオンパウダー 小さじ二分之一
 - 塩 大さじ二分之一
 - 水 65 G
 - 生姜パウダー 小さじ二分之一
 - 砂糖 小さじ二分之一
 - リンゴ酢 小さじ 1
 - バルサミコ酢 小さじ 1

このレシピに使用された材料：



下準備

クモの形のパイはサクサク美味しくてたったの3つの材料と5分あれば直ぐに作れます。見た目の可愛くて手作りケチャップで出来るから更に美味しく、ハロウィンパーティーのメニューには欠かせないおつまみ。みんなから喜ばれるのは間違いなし！

1. パイシートを水平に八等分します。
2. ソーセージは長さが出るように4等分にします。
3. パイシートにソーセージを乗せてくるくと巻いていき、真ん中が太くなるようにします。
4. 表面に卵をハケで塗り、粒胡椒で目をつくります。
5. 200度に温めておいたオーブンで約20分焼き上げます。
6. その間にポミのトマトピューレとその他の材料を全て加え、ハンドミキサーで良く混ぜ合わせる。
7. 焼きあがったパイをオーブンから取り出し、軽く冷ましてから手作りしたケチャップを添えて出来上がり。

- Elena Laudicina