

料理名

白身魚のパイ包みアメリカーナソース

2人前

調理時間 約40分間



作り方

1. 白身魚に塩こしょうをふり満遍なく摺りこむ。
2. 1. をパイ生地で包み、オーブンで焼き上げる。（オーブンは230℃に温めておき、15分間）
3. ソース：アメリカーナソース、卵黄、水をボールに入れて、湯煎で加熱しながら混ぜ合わせる。
4. 卵黄に熱が入り粘度が出てきたら、塩とオリーブオイルを加えて更に混ぜながら乳化させる。
5. デイルの半量を刻みソースに加える。
6. 焼き上がったパイを2つに切り分け、ソースと残りのデイルを添える。

材料

白身魚（スズキ、鯛など）	90g×2枚
塩	小さじ1/4
こしょう	少々
パイ生地	100g×2枚
（ソース）	
アメリカーナソース	30g
卵黄	20g
水	20ml
塩	小さじ1/8
オリーブオイル	10ml
デイル	1g