

## ステーキのパイ包み焼き



### 材 料

- ・ステーキ用肉
- ・冷凍のパイシート、卵
- ・ソース(バルサミコ酢 大さじ3、赤ワイン 大さじ3、はちみつ 小さじ1)
- ・塩、こしょう、ハーブ、オリーブオイル
- ・つけあわせ(クレソン、ジャガイモ等)

### 下ごしらえ

- ・肉は室温に戻しておく。
- ・パイシートを室温で戻す。(15分ぐらい)
- ・調理が必要なつけあわせは作っておく。
- ・オーブンを200℃で予熱する。

### 調 理

- 1 肉に塩こしょうし、表面に焼き色をつけて、粗熱をとる。
- 2 パイシートを伸ばし、粗熱がとれた肉を乗せハーブと一緒にすきまができないように包む。フチはフォークなどで押さえておく。
- 3 表面に卵液を塗り、200℃のオーブンで20分程度焼く。
- 4 肉を焼いたフライパンにソースの材料を入れ、1/2程度の量になるまで煮詰めてソースを作る。
- 5 焼き上がったパイ包みを切り分け、ソースをかけて食べる。