

# ベーコンと玉ねぎのパイ



## おすすめワイン

ドメーヌ デイリス アンジュ ルージュ  
DOMAINE DES IRIS ANJOU ROUGE 2012

フランス 750ml

ラズベリーやブラックカラントのアロマを伴いとてもフルーティで、口に含むととても生き生きとして、非常に洗練されたタンニンを持ち軽く清涼しい味わいです。



AEONLIQUOR

マリアージュ  
Recipe



## 材料(4人分)

冷凍パイシート	1枚
玉ねぎ	1個
ベーコン	60g
オリーブオイル★	大さじ1
パセリ	少々
こしょう	少々
塩	少々

## 作り方

- ①玉ねぎは薄くスライスする。パセリはみじん切りにする。ベーコンは1cmの棒状に切る。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、中火で玉ねぎをじっくりと炒め、塩・こしょうで味をととのえる。
- ③ベーコンを加えて軽く火を通し、パットに移してしっかりと冷ます。
- ④オーブンは210℃に予熱する。
- ⑤冷凍パイシートは常温に戻し、めん棒で軽くのばす。
- ⑥周囲1cmを残して、具材をのせる部分にフォークで数か所穴をあける。
- ⑦③の余分な油をペーパーなどでふきとり、⑤の穴をあけた部分に均等にのせる。
- ⑧予熱が完了したオーブンに入れ、約20分焼く。※生地裏側の中心が茶色く色づいていれば焼き上がり。
- ⑨取り出して網にのせ、粗熱がとれたら皿に盛り付ける。