



# 親子クッキング



## カレーパイ

### 作り方



### 材料

#### 好みの野菜

- なす、トマト、小松菜、  
ほうれん草、ゴーヤなど
- たまご・・・1/2個
- 冷凍パイシート・・・1枚
- レトルトカレー・・・大きじ2

- ① 好みの野菜を食べやすい大きさに切る。
- ② たまごはゆでたまごにし、輪切りにする。
- ③ 市販の冷凍パイシートを常温で5分置き、めん棒などで1周り大きくのばし、半分に切る。
- ④ パイシートの中央に市販のレトルトカレーをのせ、好みの野菜をカレーの上におく。4隅を持ち上げ、重ねて、押さえて止める。
- ⑤ 溶きたまごをぬり、200℃のオーブンで15分焼く。



季節の野菜を  
たっぷり入れて  
アレンジしてみましょう！