

スナック感覚で楽しめるパイ。お手軽なのでたくさん作ってパーティーに！

## ■材料 (8個分)

ソーセージ	小さ目	8本
市販の冷凍パイシート	20cm×8cm	1枚
溶き卵	卵1/3個分	くらい
とろけるチーズ	大さじ	2
イタリアンパセリ		適量



**1** ソーセージは皮目に包丁で浅く切込みを入れる。イタリアンパセリは粗みじん切りにする。鉄板にオープンシートを敷く

**2** 冷凍パイシートは少し柔らかくなるまで室温で戻しやや硬めのうちに縦8本に切る。

**3** ソーセージに②のパイをらせん状に巻く。巻きはじめと巻き終わりが下に来るようにして鉄板にのせる。溶き卵を塗り、チーズをのせ、イタリアンパセリを散らす。

**4** 200℃に熱したオーブンで約13分、両面に焼色が付くまで焼く。

**5** ピックにさして食卓へ。



←オーブンに入れる前の状態

## Cirton ヨーコ先生のお料理のポイント

今回は少し辛いタイプのチョリソーソーセージを使用しました。お好みでハーブ入りやガーリック入りなどもどうぞ。

- ・ソーセージに切込みを入れることで、焼いているときにはじけなくなります。

- ・オーブンによって焼き時間が変わることがあります。焼き色がなかなかつかない場合は220℃に温度を上げて様子を見てください。レシピはガスオーブンを使用しています。

溶き卵を塗ると生地に光沢が出てきれいに仕上がりますが省略しても結構です。

