

# 鴨のパストラミと葱の パイ包み焼き



## 材料 (4人分)

・冷凍パイシート	1枚	・卵	1個
・鴨のパストラミ	60g	・クレソン	1束
・長ねぎ	1本	・塩・こしょう	少々



ラヴィア プラス DO  
ブーリャス 2007  
LAVIA+ DO Bullas 2007

SPAIN   
750ml

樹齢40年の単一畑から収穫されたモナストレル種を100%使い、13~15カ月フレンチオークの樽で熟成後、3年間瓶内熟成。より複雑なアロマが表れ、口に含むと普通の『ラヴィア』に比べより濃厚な果実味と長い余韻。飲む1時間前に抜栓することをお勧めします。

## 【作り方】

- (1) 鴨のパストラミ、長ねぎは薄切りにする。
- (2) テフロンのフライパンを熱して(1)を入れ、しんなりするまで炒め、塩で味をととのえ冷ます。
- (3) 冷凍パイシートは5分程、室温に戻して丸型のセルクルで抜くか、生地を4等分に切り分け、軽くめん棒で伸ばす。
- (4) (3)の中央に(2)のをのせて周囲にハケで溶き卵を塗り半分に折って、フォークの背でしっかりと押さえて閉じる。
- (5) 220℃にあたためたオーブンで約20分焼く。
- (6) 皿に盛り付け、クレソンを飾る。