

# デミグラスソースのカップパン

名前: SACHIKO @ Basketry Bread class

調理時間:約15分 分量:4人分

デミグラスソースが美味。ユニークな形に思わず目が奪われるフィンガーフード。



### Point

ひと味違うユニークな形が目を引きます。気軽につまめるので、パーティーなどのオードブルでも活躍します。

### 調理のコツ

汁気がないほうが良いので、デミグラスソースは煮詰める感じで炒めましょう。

### 材料

サンドイッチ用のパン	8枚
パセリ	適量
牛肉切り落とし	100g
楊枝	32本
シメジ	100g
デミグラスソース	70g
ピザ用チーズ	適量

### 手順

- ① サンドイッチ用食パンの四隅を3cmくらい斜めに切り込みを入れ、三角の部分を重ね合わせて楊枝でとめ、カップ型を作る。
- ② 切り落としの牛肉とシメジを炒め、デミグラスソースを加えてさらに炒める。
- ③ 【2】を【1】のカップの中に入れ、ピザ用チーズを上にとらす。230℃に予熱しておいたオーブンで約5分焼いてパセリをちらせば完成。

このレシピに合うワインは… **カベルネ・ソーヴィニヨン** (秋にオススメ)  
 牛肉とデミグラスソースが、カベルネ・ソーヴィニヨンにマッチ。チーズとの相性もピッタリです。

