シェパードパイ

調理時間　約45分
カロリー　495kcal(1人分)

材料	(4人分)
じゃがいも	6個
牛乳	100ml
バター	30g
塩・コショウ	少々
オリーブ油	大さじ1
合びき肉	300g
玉ネギ(みじん切り)	1個分
薄力粉	大さじ2
(A)	
白ワイン	大さじ2
ケチャップ	大さじ2
鶏がらスープ	小さじ1

作り方

1. じゃがいもは茹でて皮をむき、マッシャーでつぶして牛乳とバターを混ぜる。
2. (1)を鍋に移して火にかけ、ぽてっとするまで水分を飛ばし、軽く塩・コショウをする。
3. フライパンにオリーブ油を熱し、合びき肉を炒め、玉ネギを加えてさらに炒め、薄力粉を加えて粉っぽさがなくなったらAを加えて煮込み、塩・コショウで味を調える。
4. ダッチオーブンにバター(分量外)を塗り、(3)を入れ、その上に(2)をのせ、フォークなどで模様をつけ蓋をしてグリルに入れる。
5. ダッチオーブン機能を選択し、タイマーで10分設定し点火する。消火後、そのままグリルの中で10分余熱する。

イギリスのクリスマス料理。