

## ホタテのタルタルパイ、 ほうれん草ソース

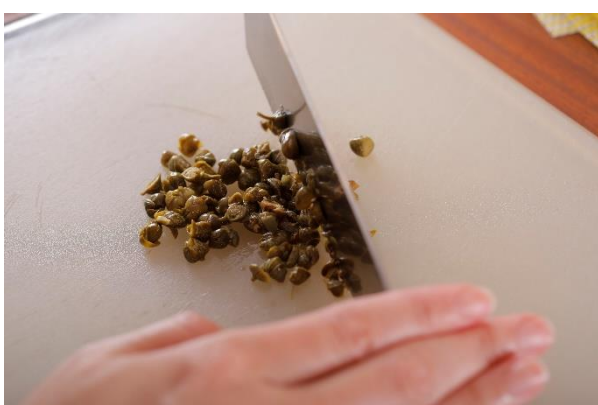


### 材料（4人分）

ホタテ（刺身用）……………大4切れ  
紫玉ねぎ……………小1/2  
ケッパー……………大さじ1  
ワインビネガー（赤または白）…適量  
オリーブオイル……………大さじ1  
塩、こしょう……………少々  
しょうゆ……………小さじ1  
冷凍パイシート……………1枚  
[ほうれん草ソース]  
ほうれん草……………1/2束  
クリームチーズ……………10g  
白だし……………小さじ1

### ①

ホタテは貝柱を取って5mm角に切り、紫玉ねぎとケッパーはみじん切りにする。紫玉ねぎは水にさらし、水気を切り、ワインビネガーに漬けておく。



### POINT !

ケッパーは魚介類の臭みを抑えるのに最適。ケッパーがない場合は、きゅうりのピクルスで代用してもOK。ピクルスの代わりに、酢やレモンを使用して酸味を加えるだけでも十分においしく召し上がれます。玉ねぎは水気を切ったあと、ワインビネガーに漬けておくと、辛みが抑えられて食べやすくなります。ワインビネガーがないときは水で代用できます。

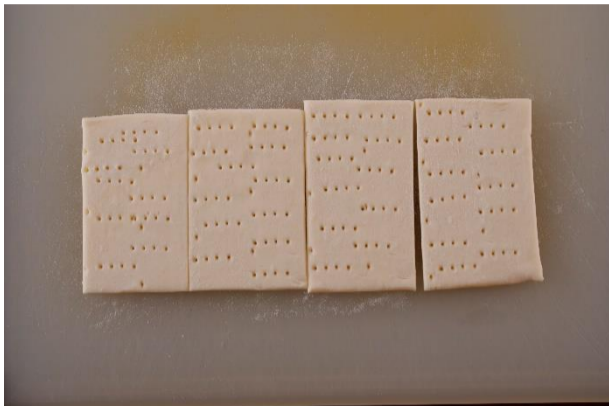
②

紫玉ねぎをよく水切りしてボウルに入れる。ホタテも加えて、オリーブオイル、塩、こしょう、しょうゆで味を調え、ホタテのタルタルソースを作る。



③

パイシートの表示にしたがってオーブンを予熱する。パイシートを4等分に切り、フォークで穴を開けて焼く。



**POINT !**

パイシートはフォークで穴を開けておくと、均等に膨らみます。お子様と一緒に大きめの型で抜いて作るのもおすすめです。

④

ほうれん草をサッと茹でて水切りし、3~4cm幅に切る。ボウルに入れ、クリームチーズ、白だしを加え、ハンドプロセッサーにかけてほうれん草ソースを作る。水分が足りなければ、水（分量外）を足す。



**POINT !**

ほうれん草を茹でる時は、水を入れた鍋に塩（分量外）を加え、茎の部分から入れて、30秒ほどしたら葉の部分茹でます。すぐに火を止め、流水で粗熱を取り、よく絞ってから切りましょう。

ハンドプロセッサーで攪拌すると、舌触りが滑らかになります。ミキサーで代用してもOKです。

⑤

焼けたパイを上下で2等分にし、下側にホタテのタルタルを乗せ、ほうれん草ソースをかける。お皿に盛り、上側を添えて出来上がり。



### ちょっとアレンジ

ほうれん草ソースをかけたホタテのタルタルをパイで挟んで、ハンバーガーのようにいただきます。ホタテのタルタルは、パイシートの外、バゲットやクラッカーに乗せても◎。ホタテの代わりに、サーモンやタイ、ヒラメなどのお刺身でもおいしくいただけます。