



Christmas Cooking - Chicken Pot Pie ♪

(2nd year club members - last half of 2nd term)



Ingredients (2 persons, two of 10 cm of cocotte)

chicken.....150g
 onions.....1/4
 carrots.....1/4
 potatoes.....1/2
 mushrooms.....1/4
 butter.....10g
 wheat flour big spoon 1
 ★milk.....300cc
 ★whip cream.....100cc
 ★consomme.....small spoon 1
 Salt & black pepper.....a little
 Yellow yolk.....1
 Frozen pie sheets.....1 piece

1



Cut the carrots into small pieces, cut the onions and potatoes into 2cm blocks, cut the mushrooms into 2cm width, and cut the chicken into small pieces.

2



Melt the butter into the pot or frying pan. Stir fry the onions.

3



After step ②, put the chicken in the pot (or frying pan). Stir fry the chicken to well done.

4



After step ③, put in the carrots and potatoes. Then, stir fry them. When the carrots and potatoes are fully fried, put in the mushrooms and stir fry them.

5



When well-done, add the all of the ingredients that has this ★ mark. Then, simmer them. Add salt and black pepper. Move the pot away from the stove.

6

After the pie sheet gets defrosted, cut into half. Use the rod to stretch it. So, it can cover the cocotte.

7



Fill the food up to 80% into the cocotte. Brush the yellow yolk into the rim of the cocotte. Cover the pie sheet over the bowl. Brush the yolk onto the pie sheet.

8



Set the oven to 200 degrees Celsius. Bake for 20 to 30 minutes. ♪

Point!

Be careful not to break the dough of the pie sheet. If it becomes too soft, put in the refrigerator to make it hard again. ★

New words:

Melt 溶ける Stir fry 炒める Mark 記号 Simmer 煮る Defrost 解凍する Cocotte ココット
 Fill 入れる、詰める Brush 塗る Refrigerator 冷蔵庫





[Copy for the club teachers ONLY & the Home Economics teacher]

チキンとキノコのクリームポットパイ♪

にねんぶいん にがっき こうはん
(二年部員・二学期の後半)

材料 (2人分(直径 10cm のココット型 2 個分))

鶏もも肉..... 150g
玉ねぎ..... 1/4 個
人参..... 1/4 個
じゃがいも..... 1/2 個
しめじ..... 1/4 株
バター..... 10g
小麦粉..... 大さじ 1
★牛乳..... 300cc
★生クリーム..... 100cc
★顆粒コンソメ..... 小さじ 1
塩コショウ..... 少々
卵黄..... 1 個
冷凍パイシート..... 1 枚



1 人参をいちょう切りにし、玉ねぎ、じゃがいもを 2 cm 角に切り、しめじを 2 cm 幅に切り、鶏肉も小さ目に切っておく



2 鍋か深めのフライパンでバターを溶かし、玉ねぎを炒める



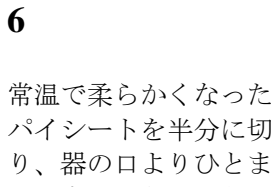
3 ②がしんなりしたら鶏肉を入れ火をよく通す



4 ③に人参、ジャガイモを入れ炒めジャガイモが透き通ってきたら、しめじを入れて炒める



5 だいたい火が通ったら、★を全て入れひと煮立ちさせて、塩コショウで味を調え、火から下し、あら熱を取っておく



6 常温で柔らかくなったパイシートを半分に切り、器の口よりひとまわり大きくなるように麺棒でのばす



7 器に⑤を 8 分目までいれ、器の口に卵黄を塗りパイシートをかぶせ、しっかり器の周囲にはりつけ、パイ全体に卵黄を塗る



8 200 度に温めたオーブンへ⑦を入れ 20 分～30 分ほど焼いたら完成♪

コツ・ポイント

パイシートは破けないように気を付けてくださいね♪柔らかくなりすぎた時は、再度、冷蔵庫に戻すと固くなります★

* Please have the Home Economics teacher be present with the English Club in the cooking room.

(※ 必ず家庭科の先生と一緒に 行 う こと です。)