



## 材料

### 生地

薄力粉 265 g  
無塩バター 125 g 冷やしたもの  
卵黄 1 個分  
冷水 小さじ 2  
冷凍パイシート 2 枚  
全卵 1 個

### フィリング

さいの目切りの玉ねぎ大きめ半分 ケチャップ 125ml(1/2 カップ)  
牛ひき肉 330 g ウスターソース 大さじ 1 1/3  
コーンスターチ 小さじ 2 焼き肉ソース 小さじ 2  
ビーフコンソメ 1 キューブ ベジマイト (あれば) 小さじ 2/3  
お湯 125ml(1/2 カップ)

## 作り方

1. 冷えたままのバターを小さいさいの目切りにする。小麦粉を入れ、指先で潰すようにぼろぼろになるまで混ぜる。別のボウルで黄身と冷水を泡だて器でよく混ぜ、そこに先の小麦粉を合わせ、一かたまりになるまでバターナイフで混ぜる。
2. 軽く打ち粉をした台の上に生地をあげ、滑らかになるまで優しく捏ねる。ラップに包んで冷蔵庫で 30 分から 2 時間休ませる。
3. オーブンペーパーで生地を覆い、中に生米を重しとして敷き詰める。型をオーブンの中に入れ、10 分ほど焼く。オーブンペーパーと米を取り除き、型をオーブンに戻す。きつね色になるまでもう 5 分焼く。
4. フライパンを中火から強火にかけ、油を温める。3 分ほど柔らかくなるまで玉ねぎを炒める。ひき肉を加え、木べらで色が変わるまで 4 分ほど炒める。
5. コーンスターチと大さじ 1 のストックを合わせてよく溶かし、残りのストックも加える。ひき肉にこのストック、ソース、ベジマイトを加える。沸騰させ弱中火に火を落とす。8 分間混ぜながらとろみがつくまで煮る。火からおろし冷ます。
6. オーブンは 220°C で予熱しておく。オーブントレイはオーブンの中で温めておく。冷蔵庫から生地を取り出し、オーブンペーパーの上で丸く延ばす。優しく生地を持ち上げて型に敷き、はみ出した分は取り除く。
7. ひき肉のフィリングを型の生地の中に詰め、ふちにハケで水を塗る。パイ生地をかぶせる。フォークでふちをぎゅっと閉じる。パイ生地の表面に卵液(全卵と水大さじ 1 を混ぜたもの)を塗る。
8. パイ皿を予熱したオーブンのトレイに乗せ、220°C で 15 分焼き、そのあと温度を 190°C まで下げ、25 分ほどきつね色になるまで焼く。



## INGREDIENTS

### Pastry

265g plain flour  
 125g unsalted butter, chilled  
 1 egg yolk  
 2 tsp iced water  
 2 sheets frozen puff pastry  
 1 egg

### Filling

1/2 large brown onion, diced  
 330g beef mince  
 2 tsp cornflour  
 1 beef stock cube  
 1/2 cup (125ml) hot water

1/2 cup (125ml) tomato sauce  
 1 tbsp + 1tsp Worcestershire sauce  
 2 tsp barbecue sauce  
 2/3 tsp vegemite (optional)

## METHOD

9. Chop chilled butter into small cubes. Add to flour, rub with fingers until the mixture resembles small breadcrumbs. Whisk egg yolk and chilled water in a bowl until combined, then add to flour mixture. Mix with a butter knife until combined.
10. Turn pastry out on to a lightly floured work surface, then gently knead until smooth, then wrap pastry in plastic wrap and place in the fridge to rest for 30 minutes to 2 hours.
11. Cover the pastry with a sheet of baking paper, use uncooked rice to weigh down the paper. Place the tin in the oven and bake for 10 minutes. Remove the paper and the rice, return to the oven to bake for a further 5 minutes until golden.
12. Heat oil in a saucepan over medium-high heat. Add onion. Cook for 3 minutes or until soft. Add mince. Cook for 4 minutes, stirring with a wooden spoon, or until browned.
13. Mix cornflour and 1 tablespoon of stock to form a paste. Add remaining stock. Add stock, sauces and Vegemite to mince. Bring to the boil. Reduce heat to medium-low. Simmer for 8 minutes or until thick. Set aside to cool.
14. Preheat oven to 220°C. Place baking tray in oven. Take the pastry from the fridge, roll out into a circle on a sheet of baking paper. Gently lift the pastry and line the tin, cutting off any excess.
15. Fill pie base with mince filling, brush edge of base with water, top with puff pastry. Use fork to seal edges, brush with egg wash (egg mixed with 1 tbsp water).
16. Place pie onto hot oven tray, bake at 200°C for 15 minutes, then reduce temperature to 180°C and bake for a further 25 or until golden.