



INGREDIENTS

375g mixed beef and pork mince
1/2 onion, minced
1/2 carrot, grated
2tbsp tomato sauce
1 tbsp mustard
1/2 tablespoon curry powder
1/4 teaspoon salt
1/4 teaspoon pepper
4 sheets puff pastry
1 egg white

METHOD

1. Preheat oven to 200°C. In a **small bowl**, beat the **egg** together with 1 tbsp of water. Prepare the **onion** and **carrot**, and take the **puff pastry** out of the freezer.
2. In a **large bowl**, place **all ingredients except for the pastry and egg**. Using your hands, work the mixture well until all combined.
3. Lay the **pastry** out on a work surface and **cut** each sheet in half. Work with the pastry still a little bit firm from the freezer as it is easier to handle.
4. Divide the sausage mixture between the pieces and lay in a line along the length of each pastry half-sheet. Fold the two sides over the sausage mixture and gently press to join.
5. Turn the rolls over, **cut** into fifths and brush with the egg and water mixture.
6. Place on **baking sheets** lined with **baking paper**. Bake for 20-25 minutes until pastry is puffed and golden.

材料

ひき肉 (牛と豚のあわせ) 375g
玉ねぎ(みじん切り) 1/2個
ニンジン(すりおろし) 1/2 顧
ケチャップ 大さじ 2
マスタード 大さじ 1
カレーパウダー 大さじ 1/2
塩 小さじ 1/4
コショウ 小さじ 1/4
パイシート 4枚
卵白 1個分 (大さじ1の水と混ぜた)

作り方

1. オーブンを200度に予熱する。**小さいボール**で卵に水大さじ1を加えて混ぜておく。玉ねぎ、ニンジンを準備し、パイシートを冷凍庫から取り出す。
2. **大きいボール**に卵とパイシート以外の材料を全部入れる。手でよく混ぜる。
3. パイシートは半分に**カット**。使いやすいうように冷凍庫から出してすぐ冷たいままで使う。
4. 混ぜたソーセージミックスをそれぞれの半分のパイシートに中心に乗せる。パイシートをくるむように巻き、パイシートがよく付くように軽く押さえる。
5. それぞれのロールのつなぎ目を下にするように並べ、5帯分に**切り**、上に水溶き卵を塗って**ゴマ**を振りかける。
6. **ベーキングペーパー**を敷いた**オーブントレー**のロールをおく。オーブンで20~25分程焼き、生地が膨らんで表面がきつね色に焼けたら出来上がり。