

## Strawberry Pie

Serves 8

- 1 (23-cm) [prebaked pie crust](#)
- 900 g fresh strawberries, divided, plus a few extra for garnish
- 150 g granulated sugar
- 80 ml water
- 3 T cornstarch
- 1 T fresh lemon juice, optional
- 200 ml whipped cream



1. [Prepare the crust](#)
2. Remove the stems of the **strawberries** and slice them in half; there should be 6 to 7 C. If the strawberries are huge, quarter them. Add about  $\frac{2}{3}$  of berries to a medium pot, and set the remaining strawberries aside.
3. Mash the strawberries in the pot slightly with a potato masher or fork.
4. Add the **sugar** to the pot and stir.
5. Turn on the heat to **medium** and stir occasionally until the sugar dissolves.
6. Combine the **water** and **cornstarch** in a small bowl. Whisk together until fully combined.
7. Once the strawberry mixture is simmering and the sugar has dissolved, add the cornstarch and water mixture while stirring. Stir continuously as the mixture comes up to a boil, then simmer while stirring for **1 to 2 minutes**. The filling will thicken and turn from opaque to clear when it's ready. Turn off the heat.
8. Add the **remaining strawberries** to the pot along with the **lemon juice**, if using, and stir to coat all the berries.
9. Add the filling to the prepared crust and place it in the fridge to chill for **at least 4 hours; 12 to 24 hours is even better**.  
*Depending on the size of the pan and pie crust, there might be a little extra filling. Reserve this in a covered container and refrigerate, enjoying it later with vanilla ice cream or yogurt.*
10. When ready to serve, mound **whipped cream** onto the center of the top of the pie and garnish with a few halved **strawberries**, or serve the whipped cream alongside for dolloping on each slice.

## いちごパイ

8人分

- 直径 23cm の焼いたパイ生地 1 個
- 新鮮ないちご 900g(分けて使用)、飾り用の少量いちごも追加で用意する
- グラニュー糖 150g
- 水 80ml
- コーンスターチ 大さじ 3
- レモン汁 大さじ 1(オプション)
- ホイップクリーム 200ml



1. パイ生地を用意します。
2. いちごのヘタを取り、半分にスライスします。いちごの量は 6〜7 カップになるはずですが、いちごが大きい場合は、四つ割りにします。いちごの約 3 分の 2 を中鍋に入れ、残りのいちごは別にとっておきます。
3. 鍋の中のいちごをポテトマッシャーやフォークで軽くつぶします。
4. 鍋に砂糖を加えてかき混ぜます。
5. **中火**にかけ、砂糖が溶けるまで時々かき混ぜます。
6. 小さなボウルに水とコーンスターチを混ぜ合わせ、完全に混ざるまでホイップします。
7. いちごの混合物が煮え、砂糖が溶けたら、コーンスターチと水の混合物をかき混ぜながら加えます。混合物が沸騰し、**2 分間ほど**とろみがつくまでかき混ぜながら煮ます。とろみがつき、不透明から透明に変わったら火を止めます。
8. **残りのいちご**とレモン汁(使用する場合)を鍋に加え、全てのいちごに絡むようにかき混ぜます。
9. 準備したパイ生地にはフィリングを入れ、冷蔵庫で少なくとも **4 時間**冷やします。**12〜24 時間冷やすとさらに良いです。**  
*パイ生地やパイ皿のサイズによっては、フィリングが少し余るかもしれません。その場合、余ったフィリングは容器に入れて冷蔵し、バニラアイスクリームやヨーグルトと一緒に後で楽しんでください。*
10. 提供する際に、**ホイップクリーム**をパイの中央に盛り、半分に切った**いちご**で飾るか、ホイップクリームを別添えにして各スライスに添えて提供します。