

焼いたり、茹でたり、アレンジいろいろ。 ひと手間加えたウインナーレシピをご紹介♪

材料(10本分)

皮なしミニウインナー…10本 ホットケーキミックス…100g A 牛乳…80ml マヨネーズ…20g 揚げ油…適量

作り方

- ●ミニウインナーに爪楊枝をさし、混ぜたAにくぐらせる。
- ②160度に熱した油で、菜箸等で転がしながらきつね色になるまで揚げる。



材料(4人分)

作り方

- ●じゃがいもは皮をむき細切りにし、 600Wの電子レンジで2分半加熱する。しんなりしたら、オリーブオイルを 和える。
- ②①をオーブンシートにのせ円形にととのえ、オーブントースターで焼き色がつく程度に焼く。
- ③②にピザ用チーズ、スライスしたウインナー、しいたけ、ミニトマトをのせ、再びオーブントースターでチーズがとけるまで焼く。











エビを入れるとイベント食にもなり、子ども達に人気です。

材料(4人分)

卵…3個 ほうれん草…1束 玉ねぎ…1/2個 皮なしミニウインナー…10本 ピザ用チーズ…100g コーン…100g ツナ…70g バター…20g

作り方

- ●ほうれん草は2cm幅に切り、玉ねぎは薄切り、ミニウインナーは輪切りにする。
- ②ボウルに卵、①、チーズ、コーン、ツナを入れ混ぜ合わせる。
- ③フライパンにバターを溶かし、②を流し入れ、蓋をして蒸し焼きにする。全体に固まってきたら、返してもう片面も焼く。
- ◆焼き上がったら皿にうつし、ケーキのようにカットしケチャップを添える。

国産ポーク 皮なしウインナー 國 72 g (標準8本入)×2 本体価格 328円 税込価格 354円





材料(8本分)

春巻きの皮…8枚

∞ あらびきウインナー…6本

キャベツ…1/4玉 ピーマン…4個 ピザ用チーズ…100g

サラダ油…大さじ4

作り方

- ●ウインナーは斜め輪切り、キャベツ、 ピーマンは細切りにし、ピザ用チーズ と混ぜ合わせる。
- ②春巻きの皮で①を巻き、水溶き小麦粉 (分量外)で巻終わりをとめる。
- **3**フライパンにサラダ油をひき、②を焼き色がつくまで焼く。



春捲皮 蔵 10枚 本体価格 148円 税込価格 159円

