

ベーコンのまきまきブロシエット



材料（8人分）

バラベーコンスライス
つかいっきりミニウインナー
チョリソー
ポークソーセージ

お好みの野菜
ブロッコリー、カリフラワー、
にんじん、アスパラガス、
パプリカ、エリンギ、
プチトマト、ベビーコーン

適量

竹串

作り方

1. ベーコンは巻きやすい大きさに、ソーセージは食べやすい大きさにそれぞれ切っておく。
2. 野菜も食べやすい大きさに切り、火を通さなければならぬものについてはあらかじめゆでておく。
3. ベーコンで巻いた野菜、ソーセージ、野菜を串にさし、フライパンまたはオーブンで焼く。

（調理時間 45分）

ひとくちメモ

野菜はお好きなものでアレンジして下さい。
ベーコンのブロックを角切りにして使われるのもおすすめです。
ホットプレートやバーベキューセットを使って屋外で楽しめるのもよいでしょう。

今回使用した商品



バラベーコンスライスパック 85g
つかいっきりミニポークウインナー 49g
チョリソー 150g
ポークソーセージ 200g



株式会社
鎌倉ハムクラウン商会