

ソーセージポテチドッグ



材料（2人分）

あらびきロングウインナー	1本
マイルドポークウインナー	2～3本
ドッグパン	2個
キャベツ	4枚
油	少々
粒マスタード	小さじ2
ポテトチップス	1カップ
こしょう、パセリ	少々
ケチャップ	お好みで適宜

作り方

1. ウインナーには切れ目を入れ、キャベツはせん切りにする。
2. フライパンにウインナーとキャベツを混ざらないように入れて、油で軽く炒める。
3. 軽くトーストしたドッグパンの真ん中に粒マスタードをぬり、キャベツとウインナーをはさむ。
4. 仕上げにドッグパンの片側にポテトチップスをはさみ、お好みでこしょう、パセリのみじん切り、ケチャップをかける。

（調理時間 15分）

今回使用した商品 マイルドポークウインナー94g
あらびきロングウインナー135g



ひとくちメモ

キャベツを油で少ししんなりさせることがおいしさのポイントです。
塩気はウインナーとポテトチップスのもので十分です。
バゲットやバターロールを使ったり、ポテトチップスの味をちがうものに変えてみたりしてお楽しみください。

