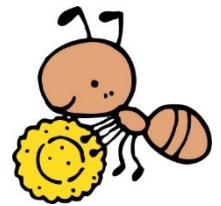




カレーキャベツのホットドック



<材 料>

4人前

ロールパン 4個 ウィンナー 4本 キャベツ 40g カレー粉 1.5g
塩・胡椒 少々 サラダ油 小さじ1/2 ケチャップ 適量

<作り方>

- ① キャベツを千切にします。ロールパンに切れ目を入れます。
- ② ウィンナーと少量の水をフライパンに入れて茹で、お湯を捨てて少量の油で炒めます。
- ③ 熱したフライパンにサラダ油をひき、キャベツを炒めます。
- ④ ③がしんなりしたら、カレー粉を加えさっと炒め、塩・胡椒で味を調えます。
- ⑤ ロールパンに④とウィンナーを挟んだら、ケチャップをかけ完成です。



<ワンポイント>

ロールパンを使用して、ミニドックを作りました。カレーの風味が食欲をそそります。