



おかず

おうちで作ろう!!
♪学校給食♪

手作りウィンナー



「〇小ソーセージ」という名前にしている学校もあります。行楽弁当のおかずやバーベキューにも。両端にリボンをつけてパーティメニューにもいかがでしょうか。♪



材料(1人分)

豚ひき肉	40g
たまねぎ	10g
生パン粉	2g
たまご	3.5g
チーズ	5g
塩	0.4g
黒こしょう	少々
ナツメグ(粉)	少々
タイム(粉)	少々
セイジ(粉)	少々
アルミホイル	適量

作り方

- ①たまねぎはみじん切りにし、塩でかるくもむ。
- ②豚ひき肉に塩・こしょうをしてよくねる。その他の香辛料も入れてさらにねる。溶き卵、生パン粉を入れてあわせる。
- ③②に角切りにしたチーズ・①を入れてあわせ、アルミホイルに棒状に伸ばしてきっちりと包む。両端をキャンディのように包む。
- ④蒸し器で15分程蒸し、竹串をさして火が通っていればできあがり。

