

味ロールでお手軽アレンジレシピ

# ソーセージドッグ

野菜をたくさん挟んだらソーセージを上からギュッ！  
ボリューム満点のお手軽王道レシピ



作って  
みてね

## 材料【1本分】

味ロール…………… 1本	ソーセージ…… 1本
レタス…………… 1/2枚	千切りキャベツ… 1/2枚
きゅうり………… 1/6本	ミニトマト………… 1個
トマトケチャップ… 10g	マスタード………… 10g
サラダ油…………… 5g	マーガリン …… 適量

## 作り方

- ①ソーセージはサラダ油で熱したフライパンで薄く焦げが付くまで焼く。
- ②きゅうり・ミニトマトを薄くスライスする。
- ③味ロールに切れ目を入れてオーブントースターで30秒温める。
- ④パンの切れ目にマーガリンを塗る。
- ⑤千切りキャベツ・ちぎったレタス・①・②を挟み、トマトケチャップとマスタードをかけてできあがり!!



※調理例はイメージです。



味ロールでお手軽アレンジレシピ

# えびアボカドサンド

エビとアボカドの黄金コンビも味ロールにサンド！  
お家で気軽にカフェ気分♪



作って  
みてね

## 材料【1本分】

味ロール …… 1本	えび …… 2尾
アボカド …… 1/2個	マヨネーズ …… 大さじ1
スラックペッパー …… 少々	レタス …… 1枚
きゅうり …… 1/6本	ミニトマト …… 1個
マーガリン …… 適量	

## 作り方

- 1 えびは背わたを取ってボールに入れて片栗粉をまぶしてもみこみ、流水で洗い臭みを抜く。
  - 2 沸騰したお湯に①と塩少々入れて茹でる。火が通ったらザルにあげて水けをきり粗熱をとった後、殻をむき冷蔵庫で冷やす。
  - 3 アボカドの種をとって皮を剥き、ダイス状にカットする。マヨネーズとブラックペッパーを入れて和える。
  - 4 ミニトマトときゅうりをスライスする。
  - 5 味ロールに切れ目をいれて、オープントースターで30秒温める。
  - 6 パンの切れ目にマーガリンを塗る。
  - 7 食パンやすくちぎったレタスと②、③、④を挟んでできあがり!!
- ※剥きえびの場合は①、②を省略。



※調理例はイメージです。