

名前: 土器 絵里子 @ アシェット・ド・キヌ(横浜教室)

調理時間:約20分 分量:4人分

ソーセージ&挽肉を贅沢に使った、おつまみ感覚のチリドッグ。



### Point

パンではなく、サラダ菜で作るチリドッグ。パワフルなチリワインに負けない、ソーセージ&挽肉ダブルパンチのおいしさです。

### 調理のコツ

ファーストフードをイメージし、手軽につまめる大きさにしましょう。

### 材料

タマネギ ..... 1個  
 ピザソース ..... 大さじ4  
 ナス ..... 2本  
 赤ワイン ..... 大さじ2  
 ソーセージ ..... 8本  
 サラダ菜 ..... 8枚  
 合挽肉 ..... 300g

塩胡椒 ..... 適量  
 ケチャップ ..... 大さじ4

### 手順

- ① タマネギ (みじん切り)、ナス (いちよ5切り)、ソーセージ (2等分)、塩胡椒した挽肉を炒める。
- ② 赤ワイン、ケチャップ、ピザソースを加え、塩胡椒で味をととのえる。
- ③ サラダ菜の上に盛りつけて完成。

このレシピに合うワインは… **カベルネ・ソーヴィニヨン** (秋にオススメ)

サラダ菜で包むことによって、カベルネ・ソーヴィニヨンがサッパリした感じになります。

