ケンミン食品株式会社

外はサクサク♪中はとろーり☆チーズドッグ

調理時間：30分　調理法：お鍋　カロリー：588kcal　塩分：1.5g

人気のチーズドッグをさらに美味しくアレンジしてみました！衣にビーフンを使うことでサクサク食感に！HMを使って簡単調理◎

【兵庫栄養調理製菓専門学校ビーフンレシピコンテスト最優秀作品】
揚げるとサクサク食感になるビーフンを使ったワンハンドのスナックメニューを考えてみました☆濃厚なチーズとサクッと軽い食感のビーフンのギャップが面白い一品です！是非お試しください♪

使用商品　お米100% ビーフン [150g]

豊かな水と土で丹精込めてつくられた良質な硬質米を吟味し、お米だけでつくったお米100%ビーフンです。お米100%だからできるお米の芳醇な香りとコシのある食感が特徴のお米の魅力が詰まったビーフンです。

材料　4人前

ケンミン お米100%ビーフン：150g
ホットケーキミックス：150g
ウインナー：4本
さけるチーズ：4本
とろけるチーズ（スライスタイプ）：40g
卵：2個
揚げ油：適量
ケチャップ：お好みで
砂糖：お好みで

作り方

（1）
ホットケーキミックスと卵1個をよくかき混ぜてひとかたまりにする。
（2）
竹串にさけるチーズとウインナーを縦に長く刺して、その周りにとろけるチーズを巻く。伸ばした①で包み込むように巻きつける。
（3）
卵1個⇒刻んだビーフンの順につける。油できつね色になるまで揚げる。
（4）
最後にケチャップと砂糖をふりかけて、出来上がり。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.