



週末のランチにぴったり！

## キャベツたっぷり入りカレーホットドッグ



### 材料（ホットドッグ4本分）

材料名	数量
レトルトカレー	1袋
キャベツ（小）	1/2個
ソーセージ	4本
ホットドッグ用パン	4個
ピザ用チーズ	適量
サラダ油	少々

### 作り方

【1】 キャベツは1口大に切る。

【2】 フライパンに油を熱し、ウインナーを炒める。軽く焦げ目がついたら、【1】とレトルトカレーを炒め合わせる。

point !

※ウインナーも一緒に炒めることで、まんべんなくカレー味が楽しめる。

※春キャベツを使う場合、あまりしっかり炒めず、少し生っぽさが残るくらいで火を止めて。

【3】 ホットドッグ用パンに【2】のキャベツ、ウインナーの順ではさみ、ピザ用チーズをのせる。

point !

※ホットドッグ用パンはしっかりとひろげ、ぎゅうぎゅうになるくらいカレーで炒めたキャベツを入れるのがおいしくなるコツ。

【4】 電子レンジに30～40秒かけ、チーズを溶かす。

