

ドライカレーのロールパンサンド



★材料★		【4人前】
豚ひき肉	80g	
CGCあらびきポークウィンナー	3本	
玉ねぎ	30g	
パプリカ	20g	
ドライカレーの素	1袋	
ロールパン	6個	
プチトマト	6個	
フリルレタス	4枚	

調味料

バター	適量
サラダ油	適量

★作り方★

- ① 下準備：玉ねぎ、パプリカみじん切り、ウインナー小口切りにしておく
- ② 下準備：ロールパンを真ん中からカットし切り口にバターを塗っておく
- ③ フライパンに油を入れ、ひき肉、玉ねぎを炒め、肉の色が変わったら、パプリカ、ウインナーを加え炒める
- ④ パンに食べやすい大きさにちぎったレタスをしき、炒めた②を挟む
- ⑤ ③の上にプチトマトを乗せれば出来上がり♪



国産

うま味広がる
豚挽肉(国産・解凍)

旨味UP!お肉たっぷりスタミナ餃子がおすすめ!

CGC

Vパックあらびき
ポークウィンナー

食べ応えアリ!バーベキューにどうぞ!