



グリルの遠赤外線、外はサクッと、中はしっとり美味しい。

ホットドック

温度調節
機能

180℃ 設定



無水
両面焼
グリル



材料 (2人分)

ドッグ用パン 2本
ロングソーセージ 2本
(ウインナーでも可 4本)
トマトケチャップ 適量
マスタード 適量



1 温調機能を使って ウインナーを炒めます

フライパン(26~28cm)を温度調節機能で約180℃に設定して熱し、ウインナーを入れて炒めます(3~4分程度)。

2 両面焼きグリルで パンを焼きます

グリルのタイマーを1分にセットし、パンを焼きます。

タイマー

1分

上 強火

下 強火



3 具を挟みます

パンが焼けたら、ウインナーを挟みます。お好みでケチャップやマスタードをかけ、出来上がりです。



※アルミホイルは焼網の上に、左右・上下にすき間があるように敷いてください。