

5.

どるどるソーセージまき

館山
じのもん料理
コンテスト



アピール
ポイント

館山産のじゃがいもとピーナッツを使用しており、
ピーナッツの粒々食感が、ソーセージとじゃがいも
にマッチしていて美味しいです。

材 料

- ・ソーセージ 2本
- ・じゃがいも(館山産) ¼個
- ・薄力粉 25g
- ・ベーキングパウダー 2g
- ・砂糖 7g
- ・塩 ひとつまみ
- ・ヨーグルト(無糖) 14g
- ・ピーナッツ(館山産) 5g
- ・ケチャップ お好み



作 り 方

- ①ソーセージを竹串に刺し、らせん状に切り込みを入れ広げる。
- ②じゃがいもを一口大に切り、やわらかくなるまでゆでる。
- ③水気を取り、熱いうちにつぶす。
- ④③と刻んだピーナッツ、薄力粉、砂糖、塩、ヨーグルトをひとまとまりになるまで混ぜる。
- ⑤2等分にし、20cmくらいに細く伸ばし、ソーセージの隙間に巻く。
- ⑥160℃の油で薄いきつね色になるまで揚げる。