



豆腐ミートのボロネーゼドッグ

「ベジカフェ 豆腐ミートのボロネーゼ」をたっぷりかけたジューシーなドッグサンド。
脂が少ないソースなので温かくても冷たくても美味しいお召し上がりいただけます。

材料(1食分)

- ・ベジカフェ 豆腐ミートのボロネーゼ ······ 20g
- ・ドッグパン ······ 1本
- ・マヨネーズ ······ 5g
- ・サニーレタス ······ 5g
- ・ロングワインナー ······ 1本
- ・紫玉ねぎ(みじん切り) ······ 10g
- ・パセリ(みじん切り) ······ 少々

作り方

- ① 背割りしたドッグパンの内側にマヨネーズを塗る。
- ② サニーレタス、ロングワインナーを挟む。
- ③ 加熱解凍した「ベジカフェ 豆腐ミートのボロネーゼ」、紫玉ねぎを順にのせる。
- ④ パセリをトッピングする。

ベジカフェ 豆腐ミートのボロネーゼの 解凍方法

ボイルの場合：袋は開封せずに、凍ったまま沸騰したお湯の中で約5分加熱してください。

スチームの場合：袋は開封せずに、凍ったまま穴あきホテルパンに入れ、スチームコンベクション(スチームモード100°C)で約3分加熱してください。

※調理条件(温度や時間)は使用する調理機種により異なりますので、都度ご調整願います。