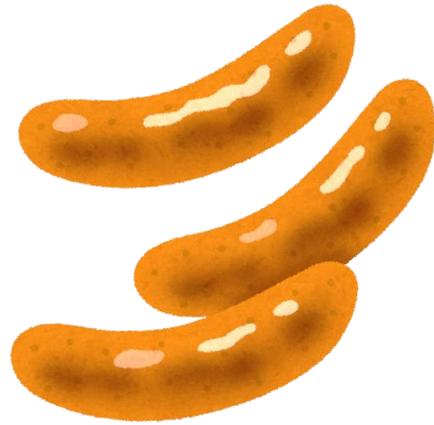


手作りウインナー

【材料 4人分】

・ 豚ひき肉	120 g
・ 豚こま肉	40 g
・ にんにく	少々
・ 塩	小さじ1./3
・ 黒こしょう	少々
・ 白ワイン	20 ml
・ ナツメグ(粉)	少々
・ オレガノ(粉)	少々
・ パプリカ(粉)	少々
・ レモン果汁	小さじ1弱
・ クッキングホイル	適量



【作り方】

- ① にんにくをすりおろす。
- ② 豚ひき肉～レモン果汁を練り合わせる。
- ③ ②を4等分にして1本ずつクッキングホイルに包む。(キャンディのように)
- ④ ③を火が通るまで蒸す。

クッキングホイルの代わり耐熱ラップに包むと、レンジで加熱することができます。

無添加のウインナーをご家庭でお試してください。

