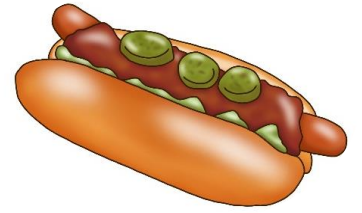




# チリドッグ



## 材料

### チリドッグ用ミートソース

油・・・小さじ1  
豚ひき肉・・・100g  
酒・・・少々（なくてもOK）  
玉ねぎ・・・中1/2個（みじん切り）  
ケチャップ・・・150g（大さじ10）  
ウスターソース・・・大さじ1と1/2  
砂糖・・・小さじ1  
チリパウダー・・・目安2g（お好みで増減してください）

作りやすい分量になっています。  
ケチャップが多めのレシピですが、もっと減らしてチリパウダーを増やせば大人向けの味になります。

### その他用意するもの

フランクフルトorウインナー  
ホットドッグ用コッペパン

チリパウダーとは、チリペッパー（唐辛子の粉末）に様々なスパイスを加えたものです。他に「チリミックス」や「チリシーズニング」等の名前で売っています。



## チリドッグ用ミートソースのつくりかた

- ①フライパンに油を敷き、豚ひき肉と酒を加え、肉の色が変わるまで炒める
- ②玉ねぎも加えて炒め、調味料を加えて炒めれば出来上がり

## 食べ方

ホットドッグ用コッペパンに、ボイルまたは焼いたフランクフルト、ウインナーを挟み、ミートソースをたっぷりかけてどうぞ！

チリドッグとは、メキシコ風アメリカ料理で、本場アメリカではさらにハラペーニョと呼ばれる青唐辛子や、チーズをトッピングしたりするそうです。  
簡単に作れて、いつもと一味違ったホットドッグになるので、ランチにぜひ作ってみてください。

