手作りソーセージ

材料（約4本分）		切り方
豚ひき肉	200g	
生パン粉	15g	大さじ1
たまねぎ	20g	1/2個　角切り
にんにく	2g	小さじ1/2
パセリ	0.1ｇ	
セイジ	0.1ｇ	
○ローリエパウダー	0.1ｇ	
○ナツメッグ	0.1ｇ	
○こしょう	0.1ｇ	
○塩	2g	小さじ1/2
○三温糖	2g	小さじ1/2
○白ワイン	5g	小さじ1
○片栗粉	2g	小さじ1/2
○サラダ油	2g	小さじ1/2
牛乳	10g	大さじ2/3
アルミホイル		

作り方

① 肉をよくこねる

② 生パン粉、たまねぎ、にんにく、パセリ、○を合わせてよく混ぜる

③ 棒状に形作り、アルミホイルに包み２００℃のオーブンで１２～１３分ほど焼く。学校では加湿できるオーブンで焼いていますので、ご家庭では油で揚げるほうが美味しくできるかもしれません。