

○ メニュー写真



○ 材料 (1 人前)

1	お好みソース	50 g
2	お好み焼用生地	40 g
3	天かす	5 g
4	卵	1 個
5	ソーセージ1/2カット	50 g
6	キャベツ (千切り)	50 g
7	ポテトサラダ	100 g
8	ザワークラウト (中入れ)	25 g
9	ブラックオリーブ (刻み)	5 g
10	ザワークラウト (上のせ)	5 g
11	マスタード	5 g
12	パセリ	1 g
13		

○ 作り方

<p>① </p>	<p>② </p>	<p>③ </p>
<p>中温部 (200°C) に油をひき、ポテトサラダを直径16cm程度に広げて焼きます。ソーセージを両面焼きます。</p>	<p>低温部 (180°C) に生地を引いてキャベツをのせ、その上に天かす、ザワークラウト、ブラックオリーブをのせます。</p>	<p>①のソーセージの上にひっくり返します。ポテトサラダはひっくり返しておきます。</p>
<p>④ </p>	<p>⑤ </p>	<p>⑥</p>
<p>野菜に火が通ったら、ポテトサラダの上に重ねて押さえます。</p>	<p>卵でとしてひっくり返します。ソース、マスタードをかけ、ザワークラウト・パセリを添えて完成です。</p>	

○ ポイント