

# チリドッグパン

## 【材料（4人分）】

・コッペパン	4本	・塩	小さじ1/3
		・こしょう	少々
・サラダ油	適量	・ウスターソース	小さじ1/2
・おろしにんにく	小さじ2	・ケチャップ	大さじ1
・玉ねぎ	中1/2個	・トマトピューレ	小さじ2
・豚ひき肉	100g	・さとう	小さじ1/3
・赤ワイン	小さじ1	・チリパウダー	少々
・水煮大豆	70g		
・小麦粉	小さじ1		

## 【作り方】

- ① 玉ねぎ、水煮大豆はみじん切りにする。
- ② フライパンに油を熱し、ひき肉を炒め、赤ワインをふる。
- ③ 玉ねぎ、大豆を加えてさらに炒め、小麦粉をふり入れ、粉っぽさがなくなるまで炒める。  
(よく炒めて水分が十分飛んでいれば、小麦粉は使用しなくても構いません。)
- ④ 塩～チリパウダーで調味する。
- ⑤ コッペパンに切り込みを入れ、④をはさむ。

★トマトピューレはケチャップに置き換えていただいても大丈夫です。