

いのしかドッグ

じびえもん

材料 (1人分)

天然猪ソーセージ	約23g
天然鹿ソーセージ	約23g
じびえもんオリジナルソース (愛知県産のトマト・タマネギ・セロリ・ニンジン・ ニンニクをつかった ソース+チャツネ&ソース)	
とろけるチーズ	適量
パルメザンチーズ	適量
ミニトマト (愛知県産)	適量



調理手順

- ①ソーセージを焼く
- ②ホットドッグパンを焼き、パンに温めたじびえもんオリジナルソースをたっぷりかけ、ソーセージをのせる。
- ③細かくきざんだトマトをのせ、とろとろアツアツのとろけるチーズをかけ、最後にパルメザンチーズをのせ、オーブンでこんがり焼けたら出来上がり。

ワンポイント

- お好みで、マスタードをどうぞ。

ここで買える、食べられる

- イベントに出ていれば食べられます。

ちょっと一言

- ソーセージは下記で購入可能です。
じびえもん TEL 052-902-5522