

## 料理名

### ローベークリッチー巻卷ソーセージ



## 料理のPR（200字以内）

百日鶏とおからを使って、アクセントに三木のハーブを入れて簡単にヘルシーなソーセージを作りました。そのソーセージをローストビーフを広げてクリームチーズを塗り、巻きました。あっさりとしたソーセージがコクのあるクリームチーズ、ローストビーフと相まって、大変おいしいです。もちろん、冷めてもおいしいので、お弁当のおかずや、おつまみにも最適です。老若男女を問わず皆笑顔になるNewソーセージの出来上がり。

## 調理時間・材料費（4人前）

25分

340円（ローストビーフ代除く）

## 材料（4人分目安）

鶏ひき肉（むね）（北播磨産）	100g
おから（北播磨産）	300g
ハーブ（北播磨産）	適量
塩	適量
マヨネーズ	適量
片栗粉	適量
ローストビーフ（北播磨産）	8切れ
クリームチーズ	適量
トマト（北播磨産）	1個
ワサビ菜（北播磨産）	適量
太白ごま油	適量

## 作り方

- ①ボウルにおから、鶏ひき肉、塩、マヨネーズ、片栗粉、ハーブを入れてよく混ぜる。
- ②①を8等分し、棒状のソーセージの形に整える。ラップで1本ずつ包む。
- ③耐熱皿に並べ、電子レンジで2分ほど加熱する。そのままの状態で冷ます。
- ④③を油少々引いたフライパンに入れ、軽く焼き色をつける。
- ⑤ローストビーフを広げ、クリームチーズを塗り、④を包んで、半分に切って、トマトとワサビ菜と一緒に皿に盛り付けて完成。