



※写真はイメージです。

甘辛味がおつまみにもおかずにもピッタリ！

## フランクフルトのカーリーブルスト

### 材 料（4人分）

フランクソーセージ	8本
玉ねぎ	1個
冷凍フライドポテト	250g
サラダ油	適量
A	
ウスターソース	大さじ2
カレー粉・砂糖	各小さじ1
トマトケチャップ・カレー粉	各適量
クレソン(お好みで)	適量

### 作り方

1. フランクフルトは皮目に切れ目を入れる。
2. 玉ねぎは薄切りにし、サラダ油でよく炒める。
3. フライドポテトは少し多めのサラダ油で炒めるか、オーブントースターで焼く。
4. 1をサラダ油で炒めてAで調味する。
5. 器に2・3・4を盛り、ケチャップを絞りかけてカレー粉を振る。  
お好みでクレソンを飾る。