

ホットドッグ



材料 5 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
ドッグパン(コッペパン)	5個		
ウインナー	5本		
サニーレタス	5枚		
ホットケチャップ	適量		

作り方

- ①ドッグパンに縦に入れ目を入れる。
- ②ウインナーを茹でる、もしくは焼く。
- ③①にサニーレタス・②を挟み、ホットケチャップをかけて出来上がり。

料理特徴

ホットケチャップを使用したピリッとした辛味が特徴のスパイシーな大人向けホットドッグです。

チーズトースト



料理特徴

ピリ辛のチーズトーストが作れます。チーズとの相性が良く、うま味とコクを引き立てる一品です。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
食パン(5枚切り)	1枚		
ホットケチャップ	大さじ2		
玉ねぎ(スライス)	1/8個		
ミニトマト(1/2カット)	3個		
ウインナーソーセージ(斜め切り)	2本		
ピザ用チーズ	20g		
スイートバジル	適量		

作り方

- ①食パンにホットケチャップを塗り、玉ねぎ・ミニトマト・ウインナーソーセージ・ピザ用チーズの順にトッピングする。
- ②トースターでチーズが溶けるまで焼く。
- ③スイートバジルをトッピングし、皿に盛り付け出来上がり。

HOTなナポリタン



材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
スパゲティ(乾)	100g	パルメザンチーズ	お好みで
ベーコン(スライス)	3枚		
玉葱	1/4個		
ピーマン	1/3個		
バター	10g		
<パスタソース>			
ホットケチャップ	大さじ2		
トマトピューレ	1/4カップ		
砂糖	小さじ1/2		
塩	少々		

料理特徴

大きめのベーコンがたっぷり入ったピリ辛ナポリタンです。

作り方

- ①スパゲティーはたっぷりの湯でやや固めに茹でる。
- ②ベーコンは5cm幅に、玉葱は薄切り、ピーマンは軸と種を取り輪切りにする。
- ③フライパンにバターを熱し、②の具材を炒める。分量の辛口ケチャップ、トマトピューレ、砂糖、塩を加え①の茹でたスパゲティーを加えソースを絡める。
- ④お皿に盛り付け、お好みでパルメザンチーズをかけて出来上がり。

トンテキ



材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚肩ロース肉(トンテキ用)	300g	<付け合わせ>	
塩胡椒	適量	千切りキャベツ	適量
サラダ油	適量	パセリ	適量
		ミニトマト	1個
<調味液>			
ホットケチャップ	大さじ2		
こいくち醤油	大さじ2		
砂糖	大さじ2		
中濃ソース	大さじ1.5		
にんにく(チューブ)	小さじ1/2		

作り方

- ①豚肩ロースはグローブ状に切り込みを入れ塩胡椒をする。
- ②フライパンにサラダ油を熱して豚肉を焼き、表面が焼けたら蓋をして火を通す。
- ③<調味液>を加えて全体に絡めながら加熱し、とろみが出てきたら火を止める。
- ⑤器に盛り付け<付け合わせ>を添えたら出来上がり。

料理特徴

ホットケチャップを使うことで大人向けのピリツと辛味のあるソースに仕上がります。やみつきになること間違いなし！