

# ウインナーのベーコン巻き



## 作りかた

1. ベーコンを半分に切り、ウインナーソーセージに巻き、楊枝で止め、アルミケース（マドレーヌ用）2枚に並べ、黒皿にのせる。

## 関連するレシピ



トーストセット



アップルトーストセット



フレンチトーストセット



ピザトーストセット

## 使用付属品



黒皿 上段  
テーブルプレート



給水タンク 満水

## カロリー

197kcal

## 塩分

1.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分 (2本)	2人分 (4本)
ウインナーソーセージ	2本	4本
ベーコン	1枚	2枚

## 朝食セット（副菜）のコツ

### 容器は

マドレーヌ用のかためのアルミケースやオープンシート、アルミホイルです。耐熱容器を使うときは、高さが3~4cmの平らな浅めの物を使ってください。



### アルミケースや耐熱容器に

サラダ油かバターを薄く塗ってから使うと、こびりつきが防げます。

### 楊枝を使うときは

刺した楊枝がヨコになるように並べて加熱します。

### 加熱が足りなかったときは

加熱が十分な物を取り出してから **グリル** で様子を見ながら加熱します。