

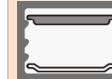
# ワインナーのベーコン巻き



## 作りかた

1. ベーコンを半分に切り、ワ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。

### 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)
ワ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。

#### 加熱が足りなかつたときは

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。

### 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