

カートンドッグの作り方

① パンに具材を詰め、アルミホイルで「ゆるめ」に二重に巻く。

パンに具材を詰めるための切り込みをいれ、千切したキャベツやソーセージをパンに挟み、具材を入れたパンをアルミホイルで包みます。焦げ防止のためアルミホイルは二重に巻き、ゆるめに巻くことで中に空気の層を作りいい蒸し焼きになります。



②アルミホイルに包んだパンを牛乳パックに入れ牛乳パックの口から火をつけて燃やす。

アルミホイルで包んだパンを、牛乳パックに入れます。炉の上に、パンを入れた牛乳パックの口を上に向け、斜めに立てます。垂直に立てたり真横に寝かせるよりも、斜めにすることで満遍なく熱を与えられます。着火する場所は牛乳パックの口側。



③ お好みでケチャップをトッピング！

牛乳パックが燃えきったところで、アルミホイルを開きます。アツアツなのでグローブやトングを使って十分火傷には注意しましょう。ソーセージの上からケチャップなどお好みのソースをかけて完成です。

