

三色ソーセージの前菜風

材料(4人分)

ファインソーセージ

あらびきソーセージ

ピアサラミ

黒コショウ入りせんべい …………… 5~6枚

ふき味噌、ひじきの煮物、漬物 (*トッピング用)

パプリカ(粉)・オリーブオイル 適量

作り方

- ① せんべいは、ビニール袋に入れて叩いて砕く。
- ② ソーセージ類は5~8mm程の厚めにスライスしておく。
- ③ ソーセージに、オリーブオイルを塗る。
- ④ つぶしたせんべいやトッピングを乗せる。

ひとくメモ

使いやすい太さのソーセージなので、のせるだけの手軽さで活用できます。せんべいやトッピングは好みのものを探してみは？

