

# ソーセージ野菜サンドのハーブフライ



## 材料（8人分）

ボロニアソーセージ	2パック
れんこん（輪切り）	2枚
マッシュルーム（輪切り）	2個分

薄力粉	大さじ3
卵	2個
パン粉	2カップ
タイム	小さじ1
揚げ油	適量

野菜	お好みで
レモン	お好みで

## 作り方

1. ボロニアソーセージを1/4にカットする。  
両面に薄力粉をまんべんなくはたき、野菜をはさむ。
2. 1.の表面に薄力粉→卵→タイムを入れたパン粉の順でつけ、揚げ油でカラッと揚げる。
3. 野菜の素揚げとレモンをお好みで添えてできあがり。

（調理時間 30分）

## ひとくちメモ

ハムの厚切りや「鎌倉ハムのポークソーセージ」の輪切りでも代用可能です。

中にはさむ野菜は玉ねぎ、ゆでたにんじんやじゃがいもでもいいでしょう。

パン粉に混ぜるハーブは、パセリやバジル、ローズマリーなど、お好きなものでお試しください。

今回使用した商品 ボロニアソーセージ(非売品)  
代用品として ロースハムブロック、ポークソーセージ

