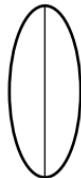


玉葱たっぷりツナマヨドッグ



【材 料】(5人分)

コッペパン	5個
ツナ缶	1～2缶
酒	小さじ1
玉葱	小1/4個
こしょう	少々
マヨネーズ	大さじ1と1/2
ピザチーズ	適量

- ① コッペパンは縦に切れ目を入れておく。
- ② ツナ缶に酒をかけ、フライパンで乾煎りする。
- ③ ホウルにとり、みじん切りにした玉葱、こしょう、マヨネーズを加えてよく混ぜ合わせる。
- ④ パンに具をはさみ、チーズをのせてオーブンで焼く。

★玉葱はみじん切りにしたあと、水にさらしておくとうま味が少なくなります。辛味が苦手な方は、耐熱容器に入れ、電子レンジで加熱してから加えてみてください。