

# フラックス

S i r . F ☆ R A P ' s

材料 (1人前)

猪フランク	1本
トマトソース	大さじ1
チーズ	14g
たまねぎ (スライス)	3g
トルティーヤの皮	1枚



調理手順

- ① トルティーヤの皮の上に、猪フランク、トマトソース、チーズ、たまねぎをのせる。
- ② アルミホイルで筒状に巻く。
- ③ ②をチーズが完全に溶けるまで (90℃で20~30分) 加熱する。



## 出店者からのメッセージ

猪肉を存分に味わえるフランクフルトを丸ごと包み込みました。  
肉の味を殺さないようにチーズの分量を調整し、過熱した後も玉ねぎの存在感が残るようにしました。