



モンテンドック

〈モンテ〉 + 〈テンドウ〉
ホットドック

天童の食材でモンテディオ山形を
応援メニュー

🍴 材料（4人分）

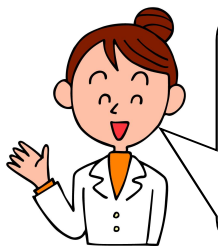
コッペパン 4ケ
ホットドックハンバーグ 4ケ

〈特製ソース〉

玉ねぎ 35g
天童ワイン 6g
カットトマト 40g
マッシュルーム 20g
コンソメ 2g
ケチャップ 20g
ラ・フランスピューレ 10g
砂糖 0.2g
食塩 少々

🍴 作り方

- 1 コッペパンは切れ目を入れる。
 - 2 ハンバーグは蒸し焼きにする。
- 〈特製ソース〉
- 1 玉ねぎは、うすいスライスかみじん切りにする。
 - 2 天童ワイン、カットトマト、マッシュルームを入れて煮る。
 - 3 ラ・フランスピューレ、ケチャップ、コンソメ、砂糖を入れて、焦がさないよう弱火で煮る。味をみて塩を加える。
 - 4 トロトロになったら火を止める。
- 3 2のホットドックハンバーグに特製ソースをかける。
 - 4 1のコッペパンにはさむ。



家庭では、ラ・フランスの時期にみじん切りにして、トマトも生を使うと、さらに山形の味を楽しめます。

フルーツソースは肉を柔らかくしてくれる働きもあり、砂糖の甘さよりもまろやかに仕上がります。天童ワインで煮込むことにより、味に深みが出ます。