

Today's menu

ビアードパパ×HBC北海道放送「今日ドキッ！」

北海道気分なおつまみレシピ ジンギスカンシュー



作り方

- 1 ビアードパパオリジナルシュー生地の上部をカットする。
- 2 生地(下部)にコーンを入れる
- 3 その上にジンギスカンを入れる
- 4 トッピングにコーンやグリル野菜を少し乗せる
- 5 カットしたシュー生地(上部分)を立てかけて完成！



材料

- ・ パイシュー生地 1個
- ・ ジンギスカンの缶詰 1個
- ・ コーン(缶詰等) 適量
- ・ (お好みで)アスパラガスなどのグリル野菜 適量
- ・
- ・
- ・
- ・

備考

- ・ (point) シューの塩気とジンギスカンが、ビールにもワインにもぴったり！
- ・ (point) お好みでグリル野菜を添えるとよりジンギスカン風に

