

# ソーセージのグリルチーズかけ 温玉添え

所要時間  
15分



## 材料【2人分】

明治グリルスライスチーズ	4枚
ソーセージ	6本
オリーブ油	小さじ1
温泉卵	1個
パセリ	適量

## 作り方

1. ソーセージは細かく切り込みを入れて、食べやすい長さに切る。
2. フライパンにオリーブ油を熱し、ソーセージを炒める。
3. 器に盛りつけて、明治グリルスライスチーズと温泉卵をのせ、パセリを散らす。

## ワンポイント!

グリルスライスチーズを溶かすと、美味しいソースになります。  
細かく切り込みを入れたソーセージにとろ〜りと溶けたグリルスライスチーズがよく絡みます。温泉卵とチーズの相性も抜群!