



スキレット de キャンプめし 巻き巻き自由に包んで！トルティーヤ

【用意する食材】 6～7枚分

・強力粉麦粉 200グラム ・オリーブオイル 大さじ1 ・塩 ひとつまみ ・ぬるま湯 大さじ6～7

- ▶ 材料をすべてボールに入れてよく混ぜる（ボロボロになるくらい）
- ▶ まな板などにのせてよく捏ね、生地がまとまって弾力が出たらラップに包んで常温で30～40分放置する
- ▶ 生地を6～7当分に分け、一つ一つ丸くまとめ麺棒などでできるだけ円形に伸ばす
- ▶ スキレット（フライパン）で油を引かずに両面焼く（焦げ目がつくくらい）
- ▶ お好きな具材を挟んで巻き巻きすれば完成！

今回はキャベツとソーセージを包んでみました！

ソースはオーロラソース（ケチャップとマヨネーズを半々）時間がある方はチリコンカンやサルサソース入れるとより美味しいです♪

