

# 마카로니 **하**트 도그



# 마카로니 핫도그

## □ 재료

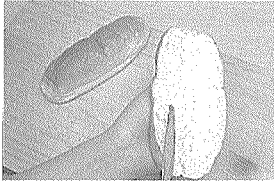
- 핫도그빵..... 2개
- 마카로니..... 30g
- 마요네즈..... 약간
- 다진 파슬리..... 약간
- 버터..... 적당량
- 소금, 후춧가루..... 약간

## □ 미트소스 재료

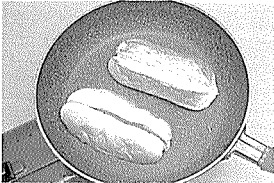
- 식용유..... 1/2큰술
- 다진마늘..... 1/2큰술
- 다진양파..... 1큰술
- 다진 쇠고기..... 30g
- 케첩..... 2큰술

## □ 만드는 법

- 1 핫도그빵 가운데에 길게 칼집을 넣은 후 안쪽에 버터를 바른다.



- 2 ①을 후라이팬에 노릇노릇하게 굽는다.



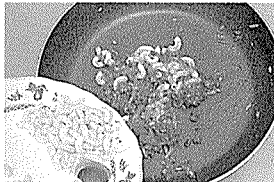
- 3 마카로니는 끓는 물에 삶은 후 물기를 뺀다.

- 4 후라이팬에 식용유를 두르고 다진마늘과 양파를 넣고 볶다가 다진 쇠고기를 넣고 볶아준다.

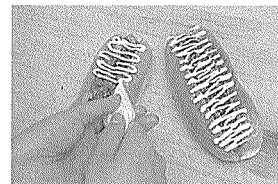
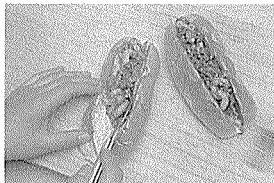
- 5 ④에 케첩을 넣고 볶아 미트소스를 완성시킨다.



- 6 미트소스에 삶은 마카로니를 넣고 볶다가 소금과 후춧가루로 간을 맞춘다.



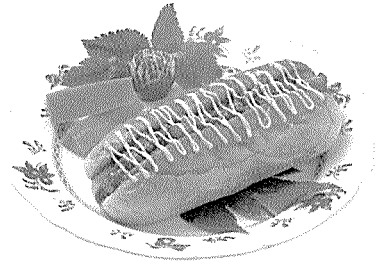
- 7 준비된 핫도그빵 가운데 부분에 ⑥을 넣은 후 마요네즈를 짜준다.



\* 마요네즈를 짤 때는 유신지를 많이 사용한다.

- 8 ⑦에 다진 파슬리를 살짝 뿌려 마무리한다.

이런 제품은 딸기와 생크림을 섞어 만든 딸기주스와 곁들여 보았다.



마카로니 핫도그는 미트소스와 마카로니를 이용해 만든 제품이다. 미트소스의 새콤하면서도 달콤한 맛과 마카로니의 담백한 맛이 잘 어우러져 스파게티를 즐겨먹는 사람들의 입맛에 잘 맞는다.



이동순 (동양매직요리교실 연구소 소장)  
 · 미국 New School Cooking Class 연수  
 · 한국 조리학과 기획이사  
 · 동양매직 전국 요리교실 교재 집필 및 교육  
 · 월간 「Cookand」 요리 전문 필진

## 마카로니 핫도그의

### 칼로리와 재료비는?

· 칼로리 : 580.4 kcal

· 재료비 : 2,250원