

お腹が空いたらまずは、これ！

カショホ・ケンチ



サンパウロやリオといったブラジルの都市には、ブラジルっ子たちが大好きな軽食を売るスタンドがたくさんあります。主にバーガーやサンドイッチなどが売られていて、パンに挟むもののバリエーションも様々。中には、軽食ではなくて立派な一食分に相当するほど豪華な具もありますが、手軽でシンプルな定番メニューも人気です。

カショホ・ケンチはホットドッグのような存在。日本だと、上から切れ目を入れたコッペパンにソーセージを挟んでケチャップやマスタードを添えるのが一般的ですが、ブラジルのカショホ・ケンチは横側に切れ目を入れたフランスパンに、あらかじめ調理したサルシッシャをソースごとサンド。他の具も添えて「いただきま〜す！」

ポルトガル語でカショホは犬、ケンチは熱いという意味。ホットドッグをそのまま直訳したような名前のカショホケンチは、きっと作り方や食べ方にこうしなければならない、という形式なんてありませんが、その中でもオーソドックスな作り方をご紹介します。

カショホ・ケンチ

材料(4人前)

ドッグ型フランスパン	4個	サルシッシャ	4本
玉ねぎ	1/2個	ホールコーン	大さじ2
トマトソース	大さじ4	マヨネーズ	適宜
マッシュポテト	適宜	こしょう	適宜
Ex-Vオリーブ油	適宜		

作り方

- ① 玉ねぎをスライスする。
- ② フライパンにオリーブ油を熱して①の玉ねぎとホールコーンを炒める。
- ③ ②にトマトソースとサルシッシャを加えて煮詰める。好みにこしょうを入れる。
- ④ フランスパンの側面から切れ込みを入れ、マヨネーズをスプレッドとして塗る。
- ⑤ ④に③のサルシッシャと具を挟む。
- ⑥ ⑤に好みにマッシュポテトも挟む。