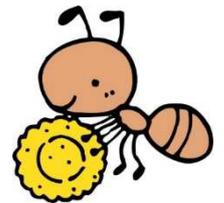


チーズハンバーグ



<材 料> ハンバーグ
作り方4人前

合いびき肉 300g 玉ねぎ 1/2個 人参 1/4個 卵 1個
食パン10枚切り1枚 塩・胡椒 少々 パン粉 (硬さ調節、なくてもよい)
☆トマトケチャップ 大さじ6 中濃ソース 大さじ3 砂糖 大さじ1

<作り方>

- ① 玉ねぎ・人参はみじん切に。食パンはフードプロセッサーにかけて細かく砕く。
- ② フライパンに油を引き、人参・玉ねぎを炒める。
- ③ ボールにひき肉・②・牛乳・卵・食パンを加え良く混ぜる。
- ④ ③を四等分にして丸く形成する。
- ⑤ 熱したフライパンに油を引き、④を焼き、弱火にしてふたをして火を通す。
- ⑥ ⑤を取り出したフライパンに☆の材料を入れソースを作る。
- ⑦ ソースをさらに敷き⑤をのせて、型をぬいたチーズを載せて出来上がりです。



<ワンポイント>

上の写真は昨年のお月見で提供したハンバーグです。
ハンバーグの上ののっているのがうさぎの型で取ったチーズです。
王道にハンバーグの中にチーズをいれるのもおいしいですよ。