



グルメハンバーガー

厚いビーフパティが贅沢なハンバーガー。スタイリッシュな大皿を使って、ポテトやピクルスを個性的に飾れば、グルメ感もアップします。

1. グルメハンバーガー (E321CH)
2. コールスローサラダ (G116SMM)

1. グルメハンバーガー (E321CH)

【材料】：1人分

バーガー用バンズ	1個
バター	5g
バーガーパティ	1枚
サラダ油	小さじ 1/2
レタス	1/2枚
トマト	輪切り 1枚
アボカド	半月切り 2枚
タマネギ	薄い輪切り 1枚
ケチャップ	適量
マスタード	適量
じゃがいも	小 1個
揚げ油	適量
塩	少々
ピクルス	適量

【作り方】

- ① サラダ油を熱したフライパンで、パティをソテーする。
- ② バーガー用パンをオーブントースターで焼き、中面にバターを塗る。
- ③ バンズ(下用)にレタス、トマトをのせてマスタードを塗り、パティ、タマネギ、アボカド、レタス、ケチャップをのせて、上用のバンズをかぶせるように乗せてはさむ。
- ④ プレートにのせて、くし形に切って揚げたじゃがいもとピクルスを添える。

2. コールスローサラダ (G116SMM)

【材料】：1人分

キャベツ	50g
コーン	10g
塩	少々
マヨネーズ	大さじ 1/2
こしょう	少々

【作り方】

- ①千切りにしたキャベツに塩をふってもみ、水気が出てきたら絞る。
- ②コーンと①を合わせ、こしょうをふってマヨネーズで和える。