

和風ハンバーグ

ヘルシー感のあるおろしソースで。

ジャンル

和食

和風ハンバーグ

材料

合挽き肉
玉葱
食塩
胡椒
全卵
おろしソースSNR
レンコン
青じそ

作り方

【準備】

1. 玉葱、レンコンはみじん切りにする。(レンコンは粗めに)
2. 青じそは千切りにする。
3. ボウルに1と合挽き肉、全卵、食塩、胡椒を入れよく混ぜ捏ねて、ハンバーグを成型する。

【調理】

1. ホテルパンにハンバーグを並べて、スチームコンベクションオープンコンビモードにして、230℃、水蒸気50%、約10分に設定して加熱する。
2. 1を容器に盛り、おろしソースSNRをかけ、青じそをのせて完成。

《調理時における特記事項》

合挽き肉は粘りがでるまでよく練りあげます。

《提供時における特記事項》

おろしソースSNRの、りんごとレモン果汁の爽やかな味わいでさっぱりとした仕上りに。
鶏ひき肉や豆腐のハンバーグにもお勧めです。

調理時間

1分

分量

1人分

製品番号・製品名



季節

商品部類

和風たれ

33363おろしソースSNR