



# 酒ひしおキノコソースのハンバーグ

## 材料 (2人分)

- 合挽き肉 ..... 300g
  - 玉ねぎ ..... 1/2 個
  - パン粉 ..... 大さじ 4
  - 牛乳 ..... 大さじ 4
  - 菜種油 ..... 大さじ 1・大さじ 1/2
  - 酒 ..... 大さじ 2
  - きのこ (エリンギ、舞茸、椎茸) 150g
  - ブロccoli (茹で) ..... 適宜
- (A)
- 溶き卵 ..... 1 個
  - 塩 ..... 小さじ 1/4
  - こしょう ..... 適量
  - 酒ひしお ..... 大さじ 1/2
- (B)
- 酒ひしお ..... 大さじ 2
  - みりん ..... 大さじ 2
  - 酒 ..... 大さじ 3
  - 片栗粉 ..... 小さじ 1/2

## 方法

- ①. 玉ねぎはみじん切りにする。パン粉は牛乳でふやかしておく。きのこは食べやすい大きさに切る。(B)は混ぜておく。
- ②. ポウルに合挽き肉と(A)、①の玉ねぎとパン粉を入れてよくこねる。2等分にして俵形に成型し、中央をくぼませる。
- ③. フライパンに油 (大さじ 1) を熱し、②を並べて中火で焼く。焼き色がついたら上下を返し、酒をまわしかけて蓋をし、弱火で6分蒸し焼きにする。焼きあがったら器に盛る。
- ④. ペーパータオルで軽くフライパンを拭き、油 (大さじ 1/2) を熱する。①のきのこを中火で炒め、こんがり焼き色がついたら(B)を加え、とろみがついたら③のハンバーグにかける。お好みでブロッコリーを添えていただく。



ご購入はこちら