

超簡単！！ 洋風ハンバーグソース

ご家庭にあるような調味料を使い、
簡単にワンランク上のソースを
お楽しみ頂けます。



〈材料〉（材料はハンバーグ 1 個分）

- ・バター…13g
（マーガリンで代用可）
- ・トマトケチャップ…大さじ 3
- ・ソース…大さじ 2
（中濃ソース、
ウスターソースどちらでも可）
- ・トマトジュース…大さじ 1
- ・水…大さじ 1
- ・牛乳…大さじ 1

〈作り方〉

- ①フライパンにバターを入れ
キツネ色に焦がす。
- ②バター以外の全ての材料を入れ、
時折混ぜながら3～4分煮込む。
- ③袋の指示に従ってハンバーグを調理し
お皿に盛り付ける。
- ④②のソースをかけて出来上がりです。