



みそ風味ソース ハンバーグ

チーズとみそが相性抜群！
濃厚なのにさっぱりとした和風メニュー



〈材料〉 (材料はハンバーグ2個分)

- ・バター … 10g
- ・酒 … 30g
- ・みりん … 25g
- ・赤だしみそ* … 60g
- ・和風出汁 … 250cc
- ・とんかつソース … 15g
- ・黒胡椒 … 0.5~1.0g
- ・水溶き片栗粉 … 適量

*ご家庭にある他の味噌でも代用できますが
味見をしてお好みで調味料を増減してください

〈作り方〉

- ①バター10gは、鍋で溶かし狐色になるくらいにまで焦がす。
- ②①の鍋に酒、みりんを入れ沸騰させたら、和風出汁を入れてさらに沸騰したら、赤だしみそ、とんかつソース、黒胡椒を入れる。
- ③1~2分弱火で馴染ませたら、水溶き片栗粉でトロみをつける。

※レンジアップしたチーズハンバーグに、
たっぷりのソースをかけて お召し上がりください。
※また、③のソースに温めたチーズハンバーグを入れ
1~2分煮込んで 煮込み風ハンバーグとしてもお樂
しみいただけます。