

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
味見をしてお好みに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楽
しみいただけます。