



カレー・ド・ミート を使用した

カレーハンバーグ



■ 材料・分量 (4人前)

合挽肉	270g	※ パセリハーブ	0.5g
玉ねぎ	100g	※ カレー・ド・ミート	16g
卵	1個	サラダ油	適量
パン粉	10g	レタス、プチトマト、クレソン	適量
牛乳	小さじ2		

※ハンバーグの生地合計 約400g



※は弊社製品を使用しています

■ 作り方

- ① 玉ねぎはみじん切りにして、合挽肉、卵、パン粉、牛乳と合わせ、よく混ぜ、粘り気が出るまで捏ねます。
- ② ①にパセリハーブとカレー・ド・ミートを加え、混ぜてから1個50gに成形し、空気をよく抜き、フライパンにサラダ油を引いて、ハンバーグを焼き上げます。
- ③ 皿にレタス、プチトマト、クレソンとともに②のハンバーグを一人前2個ずつ盛り付けて出来上がりです。

使用製品



カレー味のハンバーグはいかがでしょうか？
ソースなしでも美味しく召し上がれます。

ハンバーグの生地に対して
4%添加を目安にして下さい。

memo



ソースをかける場合は、カレー・ド・ミートの分量を調整して下さい。