

カレー・ド・ミートを使用した

カレーハンバーグ

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%添加を目安にしてください。



材料 4人前

| | | | |
|---------------|--------|----------------|-------|
| 合挽肉 | 270 g | ※ パセリハーブ | 0.5 g |
| 玉ねぎ | 100 g | ※ カレー・ド・ミート | 16 g |
| 卵 | 1 個 | サラダ油 | 適量 |
| パン粉 | 10 g | レタス、プチトマト、クレソン | 適量 |
| 牛乳 | 10 cc | | |
| ※ ハンバーグの生地の合計 | 約400 g | | |

作り方

- ① 玉ねぎはみじん切りにして、合挽肉、パン粉、牛乳と合わせ、良く混ぜ、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、空気を良く抜き、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個ずつ盛りつけて出来上がりです。