

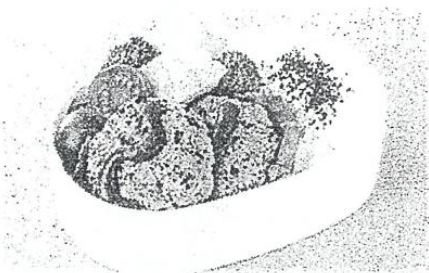
パル.よど開発商品 在宅モニターアレンジレシピ[♥] NO2

☆めっちゃうま! ミニハンバーグ^{270g}
9個

お弁当に使うという声が多いミニハンバーグを、肉感にこだわって開発!

商品の特徴

- ① 牛肉の旨みを味わえるミニハンバーグ♪
牛肉比率を高めた「牛肉：豚肉＝4：1」でつくりました
- ② 直火で炙って表面はこんがり!中はふっくらジューシー♪
生地を2層にして牛肉の旨みを閉じ込めました
- ③ 冷めてもおいしい♪
直径約5cm、冷めても美味しいのでお弁当におすすめ!

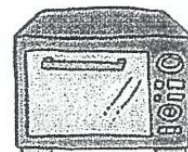


使いたい分だけ
使える
チャックシール付き

冷凍のままお皿に並べて
ラップし、電子レンジ
(500W)で、1個=1分、
3個=2分、5個=3分♪

調理方法

レンジ



(しいたけのハンバーグ詰め)

＜材料＞ ハンバーグ・しいたけ(どんこ)・小麦粉

- ① しいたけはしいたけを深く取り塩、コショウをして内側に小麦粉を手ぶす
- ② ハンバーグはつぶして小麦粉を手ぶし丸めてしいたけに詰める
- ③ フライパンにごま油をしきしいたけのかさの方から焼き両面を焼いてから料理酒を入れ蒸し焼きにする。

(鶴見南全パル委員会・今津パル委員会)