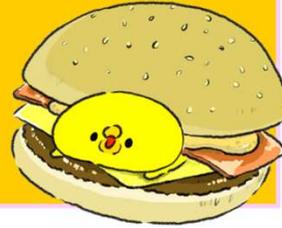


お家で本格派 ハンバーガー 6個セット



※調理例

アレルギー/小麦・乳成分・卵使用

材料

バンズ 6コ
ハンバーグロッシュ 100g×4コ
テリヤキソースdeハンバーグ 165g×2コ
サニーレタスまたは葉野菜 適量
スライスチーズ 4枚
卵 4コ

冷凍保存
できます

油 適量

マヨネーズ 大3

ケチャップ 大1

a

*赤字の材料はご自宅でご用意ください



下ごしらえ

ア②で使用する湯を沸かす

作り方

- ①サニーレタス…ちぎる
- ②ハンバーグ…アのお湯に凍ったまま袋ごと入れ約22分湯煎する。テリヤキハンバーグ…アのお湯に凍ったまま袋ごと入れ約16～17分湯煎する。
- ③(a)を混ぜ合わせる。
- ④フライパンに油を熱し目玉焼きを作る。
- ⑤バンズをトースターで1～2分ほど焼き、バンズが焼けたら③をたっぷり塗る。
- ⑥バンズにお好みの組み合わせで具材をはさむ。