

カテゴリ

G7各国をイメージしたお好み焼

メニュー名



## アメリカ焼 (ハンバーガー)

### メニュー写真



### 材料 1個分

|    |           |       |
|----|-----------|-------|
| 1  | お好みソース    | 40 g  |
| 2  | 和風だし (液体) | 5 g   |
| 3  | お好み焼用生地   | 20 g  |
| 4  | 天かす       | 5 g   |
| 5  | 魚粉        | 1 g   |
| 6  | 青のり       | 0.1 g |
| 7  | 麺         | 0.2 玉 |
| 8  | 卵         | 1 個   |
| 9  | 豚バラ肉 (2枚) | 25 g  |
| 10 | キャベツ      | 40 g  |
| 11 | もやし       | 20 g  |
| 12 | バンズ       | 1 個   |
| 13 | チェダーチーズ   | 2 枚   |
| 14 | ピクルス      | 5 g   |
| 15 | マスタード     | 3 g   |

### 作り方

|   |                                   |  |
|---|-----------------------------------|--|
| <p>①</p>                                    | <p>②</p>                          | <p>③</p>   |
| <p>バンズはオリーブオイルを引いた鉄板でカリッと焼きます。</p>          | <p>バンズのサイズに合わせた小さなお好み焼を焼きます。</p>  | <p>バンズの下にお好みソース10g、マスタード3gを塗り、上にスライスしたピクルスをのせます。</p> |
| <p>④</p>                                    | <p>⑤</p>                          | <p>⑥</p>   |
| <p>③の上にチェダーチーズ、お好み焼、チェダーチーズ、バンズの順に重ねます。</p> | <p>ピックを差して、ハンバーガ用の包みに入れて完成です。</p> |  |

### ポイント