

てり焼きハンバーグ

てり焼きソースの和風ハンバーグ！ケチャップなどで食べるいつものハンバーグもおいしいですが、たまにはこんなハンバーグをつくってみるのも良いですよ。しょうゆの香りがとてもおいしいです♪

材料（4人分）

・合挽ミンチ	200g
・たまねぎ	100g（1/2個）
・パン粉	12g（大さじ5）
・酒	小さじ1
・水	40ml
・塩	少々
・油	適量

（てり焼きソース）

☆	・水	20ml
	・みりん	大さじ1/2
	・濃口しょうゆ	大さじ1/2
	・砂糖	小さじ2
	・水溶き片くり粉	適量



作り方

- ①たまねぎはみじん切りにする。
- ②てり焼きソースの☆の調味料を鍋に合わせて加熱し、水溶き片くり粉でとろみをつける。
- ③ハンバーグの材料をボールに合わせてよくこね、成形する。
- ④油を馴染ませたフライパンで焼き、盛り付けて、てり焼きソースをかける。



調理のポイント

- ・たまねぎのみじん切りは細かい方が、お肉から外れにくいです！
- ・ハンバーグのタネに加える水の量は様子を見ながら調節しましょう！