

プチ贅沢なホットバーガー



材料 (4個分)

みんなの食卓「お米でつくったまあるいパン」(日)	4個
みんなの食卓「ハンバーグ」(日)	2パック
みんなの食卓「上級ハーフベーコン」(日)	4枚
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	小さじ4
レタス	20g
アボカド	40g
トマト	80g



作り方

- ① パッケージ記載方法で解凍した米粉パンを横半分になり、切った面に1歳からのノンエッグマヨを小さじ1ずつ塗る。
- ② レタスは4cm程度にちぎる。トマトは5mm厚さの輪切りにする。アボカドは3mm厚さに切る。
- ③ 米粉パンの下半分の上に、レタス、ハンバーグ、ベーコン、トマト、アボカドをのせ、米粉パンの上半分をのせて、一度くしゃくしゃにしたアルミホイルでふわっと包む。
※アルミホイルを一度くしゃくしゃにしてから包むことでパンがくつきにくくなる。
- ④ 遠火の網の上で、数分あぶり、中身が温まれば出来上がり。
※トースターで調理する場合は、10～15分焼く。



使用商品



注)

■メニューレシピ内の()は企業名の略称です。

(エ) エスエスケイフーズ株式会社、(オ) オタフソース株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、

(永) 株式会社永谷園、(日) 日本ハム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社

■特定原材料8品目不使用です。

特定原材料とは「えび・かに(*)・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)」です。

(*)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。