

ハロウィンおばけバーガー



材料 (5個分)

みんなの食卓「お米で作ったまあるいパン」(白)	5個
KAKOMUごはん「ハンバーグの素」(オ)	1袋
【a】合いびき肉	400g
【a】片栗粉	大さじ2
サラダ油	適量
みんなの食卓「上級ハーフベーコン」(日)	5枚
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	小さじ10
レタス	1枚
〈おばけの目玉〉	
きゅうり (白目用)	2~3cm
海苔 (黒目用)	少々
パセリ	適量~



作り方

	<下ごしらえ> ① ベーコンはサッと焼いておく。レタスは5等分。きゅうりは5mm幅にスライスし、ストローなどで丸くくり抜く(10個)。海苔はきゅうりよりも小さな丸にカットする(10個)
②	パッケージ記載の方法で解凍した米粉パンを横から2等分にカットする。
③	ボウルに【a】とハンバーグの素(「ハンバーグの素」に内添)を入れて手でこね、5等分に分けて、成形する。
④	フライパンに油を熱し、③を焼く。全体に焼き色がついたら、デミ風ソースの素(ハンバーグの素に内添)と水(120ml)を加える。沸騰したら弱火にし、時々かき混ぜながらとろみがつくまで加熱する。
③	パンのカットした面にノンエッグマヨを小さじ2塗る。レタス1切れ、ハンバーグ1個、ベーコンの順にのせて挟む。
④	きゅうりの白目に海苔の黒目を貼り、パンの上に2個ずつのせて、パセリを差し込む。同様に全部で5個作る。



使用商品



注)

- メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
- (エ) エスエスケイプス株式会社、(オ) オタフクソース株式会社、(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。