



いつものレシピままゆみちゃんの姉のかよちゃん
が作ってみました(^_^)

本当に重宝している、大好評「ハンバーグねた」
で！！！！、

彼もパパも、男性群がなぜか好きな生クリーム系、
簡単ソースを作ってみました。

材料2人分

【ハンバーグ】

富豚ハンバーグねた 半パック(大2個分です)
モッツアレラチーズ スライスなら、1枚
またはピザ用チーズ

(ソース)

ニンニク 半片(チューブでもOK)
玉ねぎ 1/4 個
オリーブオイル 大1
(サラダ油でもOK)
生クリーム 1/2 カップ
粒マスタード 大1
レモン汁 少々
塩、こしょう 少々

作り方

(ハンバーグ)

1. ハンバーグねた1パックでハンバーグ4個できますので、4等分してハンバーグの形をつくります。
2. ハンバーグ1個に対して、スライスチーズ半分を使い、ハンバーグの真ん中に置き、チーズが外に出ないように丸め、真ん中をへこませます。
3. フライパンに少々多めに油をひき(分量外)、中火で片面4分程度焼き、裏返し、3分程度焼く。
4. 肉の中央を触って張りがあればOK！または竹串をさして透明な肉汁が出てくれば焼きあがりです

(生クリームマスタードソース)

1. タマネギ、ニンニクをみじん切りにする。
2. 油をひき、ニンニクを炒める。香りが立ったらタマネギをしんなりするまで炒める。
3. 2のフライパンに生クリームを入れる。
4. ひと煮立ちしたら、粒マスタードを入れる。
5. 火を止め、レモン汁を入れ、塩・コショウで味を調えたら完成！

焼きたてに、生クリームマスタードソースをかけて完成！！！！