

醤油ジンジャーバーガー



材料 1 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
パテ	1枚		
やみつき焦がしたれ	10g		
バンズ	1個分		
きゅうり(縦スライス)	4枚		
玉ねぎ(輪切りスライス)	1枚		
サラダ油	適量		
トマト(輪切りスライス)	1枚		
チェダーチーズ	1枚		
グリーンカール	1枚		
マヨネーズ	適量		

作り方

- ①パテにやみつき焦がしたれを塗り絡める。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎを両面焼く。
- ③バンズに、きゅうり・①・②・マヨネーズ・トマト・チェダーチーズ・グリーンカールの順に乗せて挟む。
- ④器に盛り付け出来上がり。

やみつき焦がしたれ

自社製の焦がし醤油、4種類のこだわりの原料を使用した、調理感とコクが簡単に付与できる調味液です。味付けにそのまま使用したり、他の調味料と組み合わせ、和洋中どの料理にもご使用頂けます。