

きのこの煮込みハンバーグ



写真 1人分

匠味 焼鳥のたれ

濃厚なうまみ・甘み・コクのある本格派焼鳥のたれです。焼鳥によく絡み、香ばしく芳醇な風味に仕上がります。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ハンバーグ	4個	<付け合わせ>	
		茹でじゃがいも	適量
<ソース>		人参のグラッセ	適量
玉ねぎ	100g		
しめじ	100g	サワークリーム	適量
匠味焼鳥のたれ	120g		
トマトの水煮(カットタイプ)	300g		
水	300ml		
バター	15g		

作り方

- ①玉ねぎは薄切りに、しめじは石づきをとり小房に分ける。
- ②鍋にバターを入れて熱し、玉葱・しめじを入れて炒める。しんなりしたら、匠味焼鳥のたれ・トマトの水煮・水を加える。
- ③ふたをして中火で10分程煮込み、ふたを外してさらに5分程煮詰める。
- ④お皿に温めたハンバーグを盛り付けて③をかけ、<付け合わせ>・サワークリームを添えたら出来上がり。