

照焼豆腐ハンバーグ



写真 1人分

極味焼鳥のたれ

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 |
|---------|------|------------|-----|
| 木綿豆腐 | 150g | <付け合わせ> | |
| 鶏ひき肉 | 150g | ミックスサラダ | 適量 |
| 溶き卵 | 30g | ケチャップスパゲティ | 適量 |
| パン粉 | 10g | ミニトマト | 適量 |
| 塩胡椒 | 少々 | | |
| 薄力粉 | 適量 | | |
| サラダ油 | 10g | | |
| 匠味焼鳥のたれ | 60g | | |

作り方

- ①木綿豆腐は水切りをしておく。
- ②ボウルに①・鶏ひき肉を入れて混ぜ、溶き卵・パン粉・塩胡椒を加えてさらによく混ぜる。冷蔵庫で30分ほど寝かせる。
- ③②を小判型に成型し、薄力粉をまぶして余計な粉は落としておく。
- ④フライパンにサラダ油を熱し、③を両面焼いて火を通す。
- ⑤④に匠味焼鳥のたれを加え、ハンバーグに絡ませたらお皿に盛り付け、<付け合わせ>を添えたら出来上がり。