

てりやきバーガー

ざいりょう 材料

(1人分)

バンズパン	1 個
ハンバーグ (たれのついていない市販品)	
.....	1 枚
卵	1 個
レタス	1 枚
スライスチーズ	1 枚
てりやきのたれ (市販品)	適量
マヨネーズ	適量

つく かた 作り方

- ① バンズパンを上下に切って、オーブントースターかホットプレートで軽く焼いておく。
- ② ハンバーグはフライパンで表示通りに焼いて、てりやきのたれをからめ、その上にチーズをのせる。
- ③ 目玉焼きをつくる。ホットプレートを温め、サラダ油 (分量外) をひき、型を置いて (なくてもOK!) 型の中に卵を割り入れる。水を少し入れて蓋をして強火で 1 分半～2 分熱する。竹串を一周させて、型から目玉焼きを外す。
- ④ 盛り付けるバンズパン、ハンバーグ、チーズ、目玉焼き、レタス、マヨネーズ、バンズパンの順にのせる。

