

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 牛挽肉：600g
- バンズ：4個
- アメリカンチーズ：4枚
- ベーコン：8枚
- レタス：適量
- トマト（スライス）：4枚
- ピクルス：適量
- オニオン（薄切り）：適量
- 自由のソース（マヨネーズ、ケチャップ、マスタード、チリパウダーを

作り方

1. 牛挽肉に塩と黒胡椒を適宜加え、よく混ぜ合わせた後、4つのパティに形成します。
2. パティをグリルまたはフライパンで焼き、両面に美しい焼き色をつけます。
3. パティの上にアメリカンチーズを乗せ、溶かします。
4. バンズをカットし、内側を軽くトーストします。
5. バンズの下側にレタス、トマト、オニオン、ピクルスを層にして配置し、その上にチーズを溶かしたビーフパティを乗せます。
6. ベーコンを焼き、パティの上に追加します。

- 混ぜ合わせたもの)：適量
- 塩、黒胡椒：各適宜

7. 自由のソースをたっぷりとかけ、パンズの上側で蓋をします。