

\ 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

- 合いびき肉：500g
- パン粉：50g
- 牛乳：50ml
- 玉ねぎ：1個
- 卵：1個
- 塩：適量
- こしょう：適量
- リンゴ：1個
- レモン汁：大さじ1
- 砂糖：大さじ1

作り方

1. 玉ねぎはみじん切りにし、バターで炒めます。
2. ボウルに合いびき肉、炒めた玉ねぎ、パン粉、牛乳、卵、塩、こしょうを混ぜてハンバーグの形にします。
3. フライパンで両面を焼き、蓋をして弱火で10分ほど蒸し焼きにします。
4. 別の鍋でリンゴを小さく切って炒め、砂糖、レモン汁を加えてソースにします。
5. ハンバーグにフルーツソースをかけて完成です。

- バター：適量