

とろとろチーズをかけて仕上げる
串焼きスタイルのパーティ向けチーズハンバーグ!

とろとろチーズのハンバーグ串



ポイント アドバイス

チーズソースは多めなので、小鉢に入れて後がけしながら召し上がってください。



材料<4人分>

合いびき肉	300g
玉ねぎ	1個(200g)
サラダ油	小さじ2
小麦粉	適量
乾燥パセリ	適量
付け合わせのブロッコリー、ミニトマト	適宜

③タレ材料

しょう油、みりん、日本酒	各大さじ1・1/2
砂糖	大さじ1

④ハンバーグ調味料

パン粉	大さじ6
卵	S玉1個
マヨネーズ	大さじ2
塩	小さじ2/3
ナツメグ	小さじ1/3
黒こしょう	小さじ1/3
片栗粉	大さじ1と1/3

⑤チーズソース材料

ピザ用チーズ	100g
片栗粉	小さじ1
牛乳	200ml

作り方

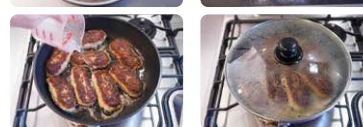
1) 玉ねぎはみじん切りにします。合いびき肉と一緒にボウルに入れ、④を加えて粘りが出るまで練って、ハンバーグのタネを作ります。③のタレ材料を混ぜ合わせておきます。



2) 練ったタネを8等分し、10cm×2.5cm位の長方形に形を整えてまな板(もしくはバット)に並べ、小麦粉を薄くふりかけます。



3) フッ素樹脂加工のフライパンにサラダ油小さじ2を入れて弱めの中火にかけます。2)のハンバーグのタネを入れ、焼き目がつくまでじっくり焼きます。焼き目がついたら返して2~3分焼き、その後水1/4カップを入れ、フタをして7~8分蒸し焼きにします。ハンバーグのタネは柔らかいので、フライ返しですくってフライパンに入れましょう。



蒸し焼きにすると脂が出るので、キッチンペーパーで吸い取ります。吸い取ったら、混ぜ合わせた③を入れて沸騰させ、タレに軽くとろみがつくまで煮たててハンバーグに絡めます。



4) チーズソースを作ります。⑤を使い、小鍋にピザ用チーズを入れ、片栗粉小さじ1と混ぜて絡めます。牛乳を加えて強めの弱火にかけ、チーズが溶けるまで混ぜながら加熱したら、チーズソースの出来上がりです。



5) 焼きあがったハンバーグに竹串を刺して皿に盛ります。ブロッコリー、ミニトマトを添え、ハンバーグにチーズソースをかけて乾燥パセリをふって出来上がりです。

