

チーズハンバーグ

1 人前

使用商品

ハインツ 300g チーズソース レッドチェダー
ハインツ 1kg/3kg 熟成仕込 デミグラスソース ストレート
ハインツ 1,500g フレンチフライポテト ナチュラルカット EU



材料

- 20g ハインツ チーズソース
レッドチェダー
- 50g ハインツ 熟成仕込
デミグラスソース ストレート
- 30g ハインツ フレンチ
フライポテト
ナチュラルカット
(プレサイズ)
- 30g ブロッコリー
- 1個 ハンバーグ
- 20g 人参
- 適量 サラダ油
揚げ油

作り方

- ハンバーグは色よく焼く。
- ハインツ フレンチフライポテト ナチュラルカット (プレサイズ)は色よく揚げておく。ブロッコリーは茹でて食べやすく切る。人参も食べやすく切り茹でておく。
- 温めた鉄板に①、②を盛り合わせてハインツ 熟成仕込デミグラスソース ストレート、ハインツ チーズソース レッドチェダーを順にかける。