

お月見たまごの デミグラスハンバーグ

1 人前

使用商品

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 600g チーズボール

材料

- 80g ハンバーグパテ
- 1個分 目玉焼き
- 50g ハインツ 熟成仕込
デミグラスソース ストレート
- 1個分 ハインツ チーズボール
- 適量 揚げ油
- 適量 ボイル野菜
(にんじん、ブロッコリー)

作り方

- オーブンは180～200℃に温めておく。
- ハンバーグはフライパンで焼き色をつけ、オーブンで中心に火が通るまで10～15分焼く。
- ハインツ チーズボールはフライヤー175℃で約4分30秒揚げる。
- 皿に②を盛り付け、ハインツ 熟成仕込
デミグラスソース ストレートをかける。
③とボイル野菜を添える。
- ハンバーグに目玉焼をのせて仕上げる。

備考

ハインツ チーズボールは加熱しすぎると衣が破れ、中身が飛び出すことがありますのでご注意ください。
目玉焼きはセルクル等を使うことで、より丸く仕上がります。

