

石窯ハンバーグ

■材料 4・5人分■

合挽き肉・・・500g
たまねぎ・・・1個
卵・・・1個
パン粉・・・大さじ2
塩・こしょう・・・適宜
ナツメグ・・・適宜
じゃがいも・・・1個

{バルサミコ酢・・・大さじ1
はちみつ・・・大さじ2
しょうゆ・・・大さじ2}



①合挽き肉にたまねぎのみじん切り・卵・パン粉・スパイスを加えてよく混ぜる



②天板の大きさに合わせて丸めフライパンで裏表に焼き目をつける 中に火を通す必要はない



③肉の隙間にくし型に切ったじゃがいもを載せる



④250℃くらいの石窯で15～20分 じゃがいもに火が通れば大丈夫



⑤香ばしく焼けたハンバーグのできあがり じゃがいもが肉汁を吸って美味！

- memo -

Point

- ・バルサミコ酢・はちみつ・しょうゆを混ぜてソースにどうぞ
- ・ハンバーグにチーズを入れてもテンションあがりますよ！
- ・ふっくらと焼けるのが石窯の醍醐味
- ・ナイフとフォークでおしゃれに召し上がれ！