



「ハッピー料理教室（エスビー食品） 2016年2月7日より」

ハンバーグステーキのベーコン巻き ハッピー料理教室



★写真はイメージです

材料(4人分)

合いびき肉	300g
玉ねぎ	100g
パン粉	40g
牛乳	50g
卵	1コ
S&B マジックソルト	小さじ1
ベーコン	4枚
油	大さじ1

▼A▼

S&B ブラウン缶 デミグラミックス	40g (4杯)
水	120ml
トマトケチャップ	20g
S&B ベビーリーフ	適量

- 1 パン粉は、牛乳につける。玉ねぎは、みじん切りにする。
- 2 ボールにひき肉、パン粉、玉ねぎ、マジックソルト、卵を入れてよくこね混ぜ4コの楕円形に丸め、中央を少しくぼませ、ベーコンで巻いて楊枝で止める。
- 3 フライパンに油大さじ1を熱し、2を並べて強火で20秒くらい焼き、次に弱火にして蓋をして2分くらい焼く。肉の表面が白っぽくなり、肉汁が上がってきたら裏返して強火にし、表と同様に焼き上げる。
- 4 3をお皿にもり、使っているフライパンでデミグラスソースを作る。Aの材料をフライパンに入れ、とろみがつくまで弱火で煮込む。
- 5 4で作ったデミグラスソースをかけ、ベビーリーフを添える。

レシピで使用している商品のご紹介



S&B
「マジックソルト」



S&B
「ブラウン缶
デミグラミックス」



S&B
「ベビーリーフ」