

加賀太きゅうりピクルスのハンバーグサンド



材料（1人前）

- 加賀太きゅうり … 4枚
- ハンバーグのタネ … 70g
- トマト … 2枚
- 食パン … 2枚
- ケチャップ … 適量
- マスタード … 適量
- タルタルソース … 適量
- バター … 適量
- すし酢+水 … 40cc+40cc
- 一味 … 適量
- コショウ … 適量
- サラダ油 … 適量

作り方



1. 加賀太きゅうりは皮を剥き、種を取ってスライス。



2. すし酢をかけて、一味・コショウを振りかける。



3. クッキングシートをのせ、同じような皿でおもしをする。



4. 500Wの電子レンジで4分30秒加熱した後、冷ましておく。



5. 食パンと同じような形に伸ばしたハンバーグを焼く。



6. 焼いた食パンにバターを塗って、加賀太きゅうりで作ったピクルスを2枚のせる。



7. ハンバーグをのせ、さらにピクルスを2枚のせる。



8. スライスしたトマトをのせ、お好みでソースをかける。



9. 食べやすい大きさに切ってお皿に盛りつける。

いしかわを食べよう!
JAグループ石川プレゼンツ

石川の鉄人が教える

