# チーズバーガー

| 材料（４人分） | | 切り方 | 作り方 |
|---|---|---|---|
| 丸パン | ４個 | 横切り込み | ①豚ひき肉と牛ひき肉に塩と砂糖を加えて捏ねる。粘り気が出てきたら、玉ねぎ、パン粉、こしょう、ナツメグを入れて捏ねる。<br>②①を丸める。<br>③鉄板にオーブンシートを敷き、並べて220℃のオーブンで焼く。<br>④ハンバーグにソースをつけ、チーズをのせ、パンに挟む。<br>⑤チーズが溶けるまでオーブンで焼く。 |
| 豚ひき肉 | 200g | | |
| 牛ひき肉 | 40g | | |
| 塩 | 2g | | |
| 三温糖 | 0.4g | | |
| たまねぎ | 80g | みじん | |
| パン粉(生) | 30g | | |
| こしょう | 少々 | | |
| ナツメグ | 少々 | | |
| トマトケチャップ | 40g | | |
| ウスターソース | 24g | | |
| 赤ワイン | 15g | | |
| 三温糖 | 少々 | | |
| スライスチーズ | 4枚 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |