

QUEEN'S RECIPE from Instagram



ボロネーゼたっぷりバーガー

材料 (2人分)

全粒粉ロールパン …… 300g	グリーンリーフ …… 適量
ハンバーグ …… 2個	トマト …… 2枚(スライス)
ボロネーゼソース …… 1箱	ハーフベーコン …… 4枚
	バター …… 適量

作り方 (調理時間:約20分)

- 1 全粒粉ロールパンを半分にカットし、トースターで断面を焼き、溶かしたバターを塗る。
- 2 ハンバーグ、ボロネーゼソースを表記通りに温める。
ハーフベーコンは焼いておく。
- 3 全粒粉ロールパンの下部分にグリーンリーフをのせ、ハーフベーコン、ハンバーグ、トマトを順にのせる。
- 4 ボロネーゼソースをかけ、全粒粉ロールパンの上部分をのせる。

ボロネーゼが溢れだす！
お家でできる贅沢ハンバーガー！

〈レシピ使用商品〉

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

- ・粗挽き食感が楽しめるハンバーグステーキ
- ・赤ワインとトマトピューレで煮込んだボロネーゼ

