

尾張
中村めし
とっておき
レシピ

小腹がすいたとき、昼食メニューに。

尾張中村バーガー



▶ 作り方(ポイント)

- ① ごぼうの皮をこそげ取って5cm程度の細切りにし、水にさらしておく。
- ② れんこんを8mm程度のみじん切りに、卵を溶き卵にして、切ったれんこんと合わせておく。
- ③ ベーコンを2等分にする。
- ④ レタスを2等分もしくは、バンズにはさみやすい大きさに切る。
- ⑤ 赤味噌とマヨネーズを混ぜておく。
- ⑥ 温めたフライパンに油をひく。
- ⑦ 水を切ったごぼうに片栗粉を混ぜ合わせ2等分にして丸く焼く(大きさはバンズの大きさに合わせる)。
- ⑧ ごぼうが片面焼けたらひっくり返す(パリパリに焼くと美味しい)。その上にミックスチーズを乗せる。
- ⑨ 空いているスペースで卵&れんこんを焼く(時々混ぜながらふわふわに焼く)。ごぼうの上のチーズが溶けてきたらベーコンをお好みの硬さになるように両面焼く。
- ⑩ バンズは具材の出来上がりに合わせてこんがりトーストし、断面に⑤を塗る。
- ⑪ こんがりバンズにパリパリ焼いたごぼう、シャキシャキレタス、ふわふわ卵&れんこん、カリカリベーコンをはさんで出来上がり。



材料・分量
(2人前)

ごぼう … 1本	ミックスチーズ … 20g
れんこん(輪切り) … 10枚程度	マヨネーズ … 大さじ1
卵 … 1個	赤味噌 … 少々
レタス … 1枚	片栗粉 … 大さじ1
ベーコン … 2枚	油 … 大さじ1
	バンズ … 2人前