

# 「味噌クリチバーガー」



## ●材料●

- バンズ 1個
- 牛ミンチ (中挽き) 100g
  - ↳ 塩 ひとつまみ
- フリルレタス 手のひら大1枚
- トマトスライス 1/6個
- チューブみそ 15g
- クリームチーズソース 20g  
(クリームチーズソース5人前レシピ)
  - ↳ クリームチーズ 80g
  - 牛乳 30ml
  - ガーリックパウダー 1g
- レンコンチップス 2枚
  - ↳ 打ち粉として天ぷら粉を使用
- フレンチフライ 100g (付け合わせ用)
  - ↳ 塩 ひとつまみ

## ●作り方●

### ★パティ仕込み

- ① 牛ミンチ100gに対して塩ひとつまみ入れ、しっかりこねる。5ミリくらいの厚さまで伸ばして成形し、フライパンで両面を焼いておく。

### ★クリームチーズソース仕込み(5人前分)

- ① クリームチーズ80g・牛乳30ml・ガーリックパウダー1gを耐熱容器に入れ、650wのレンジで30秒加熱。ダマがなくなるように混ぜ合わせておく。

### ★レンコンチップス仕込み

- ① 皮を剥き2mm幅でスライスし、天ぷら粉を塗して180度の油で4分揚げる。揚がったら軽く塩を振っておく。

### 【バーガー調理】

- ① バンズをトースターで2分焼く。
- ② 下から、バンズ(下)→フリルレタス1枚→トマトスライス1枚→パティ1枚→つけて味噌15g→クリームチーズソース20g→レンコンチップス2枚→バンズ(上)の順番で重ねれば完成!