

駒門駐屯地(肉)グルメ

「(弾丸バーガー)」

～ ポリリューム満点 グルメバーガー ～

PRポイント

弾丸のようなフォルムのポリリューム満点バーガーです。ビーフ100%パティや地元御殿場のポロニアソーセージ等シンプルながら具材にこだわっています。

栄養ポイント

季節により具材や野菜を変え、1年中楽しめる献立です。

材料 1人分

- * バーガーバンズ：1ヶ
- * 牛赤身ひき肉：90g
- * ポロニアソーセージ：1枚
- * 卵：1個 * スライスチーズ：1枚
- * レタス：20g トマト：1枚
- * ピクルス：適宜
- * マーガリン, 辛子, サラダ油, 塩, こしょう：適宜

(弾丸バーガー) レシピ



作り方

- 1 バーガーバンズにマーガリン、辛子を塗る。
- 2 牛赤身ひき肉に塩、こしょうをして丸く成形する。
- 3 ハンバーグパティ、ポロニアソーセージを焼く。
- 4 卵を目玉焼きにする。
- 5 バンズに具材を挟んでできあがり！