

おやどいの味噌焼きバーガー

準備時間

調理時間

分量

5分

15分

1個分



1

玉ねぎを1cm厚くらいに輪切りする。

2

フライパンにオリーブオイルを敷き、玉ねぎを入れる。
玉ねぎに塩コショウを振り、しんなりするまで炒める。
炒めたら、フライパンから外しておく。

3

フライパンにスライス肉を入れて炒める。

4

バンズを開き、玉ねぎ・マヨネーズ・チーズ・肉の順番に
乗せてはさむ。
バーガー袋に入れるか器に乗せて、完成。

5

6

材料

みそ漬けスライス肉… 50g
玉ねぎ… 20g
スライスチーズ… 1枚
バンズ… 1個

マヨネーズ… 適量
オリーブオイル… 適量
塩コショウ… 少々

7

調理のポイント

サンプル画像のバーガーは肉の下にナスをはさんであります。