

超熟®イングリッシュマフィン CMレシピ

— 「こんがり」篇 —



〈ハンバーグマフィン〉

超熟イングリッシュマフィン 1個

材 料

レタス…… 1枚 スライスチーズ…… 1枚 ケチャップ…… 適量

ハンバーグ(作りやすい分量 約6個分)

〔 合挽き肉…… 500g 卵…… 1個 塩…… 小さじ3/4
玉ねぎ…… 1/2個 生パン粉…… 40g 牛乳…… 大さじ2
ナツメグ…… 少々 黒こしょう…… 少々 サラダ油…… 少々 〕

作り方

- ①イングリッシュマフィンを、手で2つに割る。
- ②イングリッシュマフィンのフチ一周にこんがり焦げ目がつくまで焼く。
- ③ハンバーグは材料をボウルに入れよくこねたら、ハンバーグの形にまるく
ととのえ、フライパンで中に火が通るまで両面を焼く。
- ④レタス、ハンバーグ、スライスチーズ、ケチャップを挟んで、できあがり。