9 September

CANA お料理教室レシピ

絶品ハンバーグと簡単デミグラスソース

材料(4人分)

- 牛挽肉 …… 500g
- 牛脂 …… 1個
- オニオンソテー …… 75g
- 卵 …… 1/2個
- 卵黄 …… 1個
- ケチャップ …… 45g
- 生クリーム …… 45g
- パン粉 …… 60g
- 塩 …… 3〜4g
- ナツメグ / 胡椒 …… 適量
- 赤ワイン …… 150g
- ブランデー …… 30g
- デミグラスソース …… 200g
- 中濃ソース …… 40g
- ケチャップ …… 40g

付け合わせ

•材料

- じゃが芋 …… 2個
- 牛乳 …… 50〜100g
- バター …… 適量
- 粉チーズ …… 20g
- 塩 / 胡椒 …… 適量

1. 鍋にじゃが芋・水・塩を入れて茹でます。
2. 茹であがったら、じゃが芋の皮を剥いて裏濾し機で濾します。
3. 鍋で牛乳を温め、2を入れて混ぜ合わせます。
4. 仕上げにバター・粉チーズ・塩・胡椒を入れて味を調えたら出来上がりです。

作り方

Let's Cooking

1. ボールにオニオンソテー・卵・卵黄・ケチャップ・生クリーム・パン粉・塩・胡椒・ナツメグを入れてホイッパーで混ぜます。
2. 1に牛挽肉と牛脂を入れて混ぜ合わせます。
3. 2を成形して、サラダ油をひいたフライパンに入れてから中火にかけます。
4. 焼き色が付いたら、裏返して蓋をし、弱火で蒸し焼きにします。
5. 4が焼き上がったらフライパンから取り出し、赤ワインとブランデーを入れてアルコールを飛ばします。
6. 5にトマトケチャップを入れて酸味を飛ばします。中濃ソース・デミグラスソースを加え、一煮立ちさせたら塩・胡椒で味を調えます。
7. 皿に付け合わせとハンバーグを盛り付けて、ソースをかけたら出来上がりです。

MEMO