橋村ゼミ （調理）

ハンバーグドリア

材料２人分

A	ひき肉	270g
	炒め玉ねぎ	120g
	牛乳	70g
	パン粉（乾燥）	40g
	マヨネーズ	20g
	赤ワイン	15g
	塩	4g
B	牛乳	300g
	生クリーム	50g
	コーンスターチ	15g
	水	15g
	塩	2g
	マヨネーズ	30g
	粉チーズ	20g
	冷凍ピラフ	200g
	デミグラスソース	30g
	とろけるチーズ	お好みの量

【作り方】

1. Ａの材料をすべて合わせ、粘り気が出るまで捏ねる。

2. 成形し、1のフライパンで焼き色がつく程度に焼く。

3. 鍋でＢの牛乳、生クリームを沸かし、水で溶いたコーンスターチを加えとろみをつける、火を止め、Bの残りの材料を加えて泡だて器で混ぜる。

4. 耐熱容器に、1→2→3→デミグラスソース・とろけるチーズの順で敷き詰め、ロースターに入れ火をつける。（自動10分→下火5分）

5. お好みでパセリをちらして完成!

ポイント
ピラフの上にハンバーグをのせる時、高さが出ないように、少し押し込む。