

白いソースのハンバーグ 焼きトマト添え バルサミコソース

#モッツァレラ&粒マスタード 白いソースのハンバーグ

ソースに良くからむよう、トマトを焼いてのせた簡単 アレンジメニューです。とろっとした焼きトマトと ルッコラが、白いソースと相性抜群で、バルサミコ酢の 酸味が良いアクセントになります。

調理時間:約30分

材料(1人前)

モッツァレラ&粒マスタード

白いソースのハンバーグ 1パック

トマト **1.5cm**厚さの輪切り**1**枚

ルッコラ 適量

バルサミコ酢 大さじ1

ハチミツ 大さじ1/2

オリーブオイル 少々

塩 少々

粗挽き黒胡椒 少々

作り方

- ①冷凍のモッツァレラ&粒マスタード 白いソースのハンバーグを袋のまま沸騰したお湯で20分間温める。
- ②耐熱ボールにバルサミコ酢とハチミツを入れて良く混ぜ、ラップをする。600Wのレンジで 1分30秒程度、軽くとろみが付くまで加熱し、ソースを作る。
- ③トマトは横に1.5cm厚さの輪切りにし、ルッコラは5cmの長さに切る。
- ④フライパンにオリーブオイルをペーパータオルで薄くのばす。中火にかけて、塩少々を ふったトマトを、両面軽く焼き色が付く程度に焼く。
- ⑤ハンバーグを皿に盛り、焼きトマトをのせて粗挽き黒胡椒をふり、バルサミコソースをかける。ルッコラをのせてオリーブオイルをかける。