

マルシンミニハンバーグで作る

こぶ

よる昆布扇子 クリームチーズ乗せ



材料

- 2枚分 -

マルシンミニハンバーグ	...	2枚
手毬チーズ		
① 塩昆布	...	2g
② クリームチーズ	...	20g
きゅうり	...	適量
いくら	...	適量

図1



左図のようにミニハンバーグをカットし、扇子を2枚作ります。

切れ端は盛り付けの際、扇子の下に敷くと立体的でかっこいい盛り付けになります。

作り方

- ① クリームチーズを冷蔵庫から出し、室温に戻しておきます。
- ② 塩昆布を細かくカットし、クリームチーズと合わせます。
- ③ きゅうりを千切りにします（長さは約3cmが目安です）。
- ④ ミニハンバーグを図1のようにカットし、あたためます。（電子レンジ：600w 約50秒）
→好きな器に盛り付けておきます。
- ⑤ ①を6等分にし、一つずつ丸めて手毬チーズを作ります。
→ミニハンバーグの上に乗せます。
- ⑥ 千切りきゅうり・いくらをトッピングして、完成です。

* お子様はミニハンバーグを1/4にカットしていただくと、食べやすい大きさになります。



商品はこちら
マルシン
ミニハンバーグ

調理
時間



8分

栄養価



エネルギー

100kcal

食塩相当量

0.7g



「よるこぶ」の語呂合わせで「お祝い」の意味や不老長寿の願いが込められています

扇子

末広がりな形から「繁栄」「発展」「成功」など縁起の良い意味があります



「子宝に恵まれるように」という願いが込められ子孫繁栄の縁起物とされています