

チーズたっぷり★

包まない♪ごちそうハンバーグパイ



商品はコチラですノ

マルシン
4種のチーズ入りハンバーグ



春は
新じゃが



おすすめ ♪



調理時間
20分



ハンバーグパイ
1食当たり

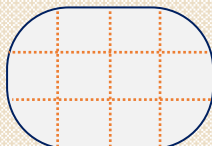
エネルギー 315 kcal
食塩相当量 0.8g

図1 --- パイシートの切り方 ---



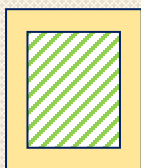
1枚のパイシートで
ハンバーグパイが
2枚作れます

図2 --- ハンバーグの切り方 ---



1/12カット
ハンバーグパイ1つにつき
6個乗せます

図3 --- 卵黄を塗る部分 / 具を乗せる部分 ---



端部分に卵黄を薄くぬることで
キレイな焼き色がつきます

切る・乗せる・焼く

カンタン★3step!

材料

Ingredients

ハンバーグパイ (2食分)

- パイシート … 1枚 (市販品：約11×18cm)
- ケチャップ … 小さじ1
- 卵黄 … 適量
- 具材
マルシン4種のチーズ入りハンバーグ … 1個
じゃがいも … 1/3個 (加熱済み)
冷凍ブロッコリー … 2〜3個 (加熱済み)
ミニトマト … 2〜3個
モッツアレラチーズ … 20g

作り方

How to cook

- パイシートをあらかじめ解凍しておき、半分にカットします。*図1
- 具材の準備をします。
◇チーズハンバーグ
12等分にカットします。*図2
◇冷凍ブロッコリー
加熱し冷水で冷ましたあと、キッチンペーパーなどで水分をふき取っておきます。
(加熱時間目安：電子レンジ 600w 約30秒〜1分)
◇新じゃが
電子レンジ600wで約1分30秒〜2分加熱します。
(火の通り具合を確認し調節してください)
◇ミニトマト
くし形 (1/4) にカットします。
◇モッツアレラチーズ
ミニトマト (1/4) と同じくらいのサイズにカットします。
- パイシートの端を約1〜1.5cmを残し、中央にケチャップを塗り、具材を全て乗せます。
- パイシートの端部分に卵黄を薄く塗り広げます。*図3
- オーブントースター (1000w) で、約7〜10分加熱します。
(焦げないように途中で焼き色を確認してください)
- パイ生地端 (卵黄を塗った部分) に、焼き色が付いたら完成です!

ひとこと

Memo

乗せるだけで包まず時短♪
トッピングもカンタンで
親子クッキングにもおすすめです!

※ 器具等によって調理時間は多少前後いたします
※ 栄養価は日本食品標準成分表8訂を基に算出しています