

バター香る 磯辺焼き風 ハンバーグナゲット



Butter and Soy sauce

材料

Ingredients

磯辺風ハンバーグナゲット (6個分)

マルシンハンバーグナゲット … 6個
バター … 小さじ1
こいくちしょうゆ … 小さじ1
のり … おにぎり用の板のり2cm幅×6枚



How to cook

作り方

- ① ハンバーグナゲットに巻く「のり」を準備します。
おにぎり用ののり(縦型の板のり)を用意し、2cm幅で6枚カットしておきます。
 - ② ハンバーグナゲットを電子レンジで軽くあたためておきます。
(6個：600w 約40秒)
 - ③ フライパンにバターとしょうゆを入れて弱火で熱し、ふつふつと小さな泡が出始めたらずぐにハンバーグナゲットと絡め、火を止めます。
☆バター醤油は焦がさないようご注意ください
 - ④ ハンバーグナゲットを皿などに移し、のりを巻いて完成です！
- * ハンバーグナゲットをフライパンで調理した直後は大変熱くなっておりますので、火傷にご注意ください。
* のりを巻く前にトースターで少々加熱(1000w 約1~2分)すると衣がカリっとなり、さらに美味しく召し上がれます♪

商品はこちらです！

マルシン
ハンバーグナゲット
マルシン
ハンバーグナゲット
ブラックペッパー



調理時間
5分



磯辺風ナゲット
3個当たり

エネルギー 149kcal
食塩相当量 1.7g

ひとこと

Memo

メモ

材料3つで簡単♪
時短でおいしい
アレンジレシピです★

子供のおやつ・お弁当のおかず
おつまみなど
幅広く活躍する一品♪

※ 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八訂を基に算出しています
※ マルシンハンバーグナゲット(プレーン)で算出しています