

# マルシンスティックハンバーグと ポテトサラダのサンドイッチ

材料

## Ingredients

### サンドイッチ (1個分)

マルシンスティックハンバーグ	…	1本
ミニロールパン	…	1個
バター	…	少々
レタス	…	3g
ミニトマト	…	5g
ポテトサラダ	…	20g

### ■ ポテトサラダ (サンドイッチ6個分)

じゃがいも	…	中サイズ1個
あめ色たまねぎ	…	20g
カリカリベーコン	…	10g
調味料④		
- コンソメA	…	小さじ1/6
- マヨネーズ	…	小さじ2と1/2
- ブラックペッパー	…	小さじ1/2〜 (好みで調整)



Potato Salad

## How to cook

### 作り方

- ①「ポテトサラダ」で使用する材料を準備します。
  - ◇あめ色たまねぎ：たまねぎ1/4を用意し、みじん切りにします。熱したフライパンに小さじ1/2のサラダ油をひき、あめ色になるまで炒めます。  
(約20gのあめ色たまねぎができます)
  - ◇カリカリベーコン：たまねぎと同様、みじん切りにします。フライパンに油はひかず、外側がカリっとするまで3分ほど炒めてください。
  - ◇じゃがいも：加熱→熱いうちにマッシャーで潰します。  
\* 電子レンジ or 茹で調理どちらもOK⇒すべて粗熱を取ります
- ②あめ色たまねぎ・カリカリベーコン・じゃがいもと調味料④を混ぜ、「ポテトサラダ」を作ります。
- ③スティックハンバーグをあたためます。(6本：電子レンジ600w約1分30秒)
- ④ミニロールパンに薄くバターを塗り、レタス・ミニトマト・ポテトサラダ・スティックハンバーグを挟んだら完成です♪

商品はこちらです /

マルシン  
スティックハンバーグ



調理時間  
15分



サンドイッチ  
1個当たり

エネルギー 142kcal  
食塩相当量 0.6g

## おすすめ Variations

バリエーション

にんじんサラダ×たまごサラダ  
ワカモレ風  
お好み焼き風



マルシンスティックハンバーグを使った  
サンドイッチのアレンジレシピは無限大!!  
親子クッキングやパーティーなど、  
様々なシーンで楽しめます♪

※ 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