

マルシンミニハンバーグで作る おばけバーガー



商品はコチラ

マルシンミニハンバーグ

材料 [3個分]

- マルシンミニハンバーグ … 3枚
- 具材
 - 丸パン … 3個
 - バター … 3g
 - ケチャップ … 大さじ1
 - レタス … 適量
 - スライストマト … 3枚
- おばけのパーツ
 - [舌] ベーコン … 3枚
 - [八重歯] スライスチーズ … 1/4切れ3枚
 - [目] スライスチーズ … 適量
 - のり … 適量
 - [頬] ケチャップ … 適量

作り方

- ① レタスを軽く水にさらし、よく水を切っておきます。トマトは厚さ約5~7mmにスライスし、3枚用意します。
- ② おばけのパーツを準備します。
 - ◇ 舌 : 図1のようにカットします。
 - ◇ 八重歯 : 図2のようにカットします。
 - ◇ 目 : キッチンバサミや型などを使用し、チーズ・のりで目のパーツを作ります。
- ③ 丸パンを横半分にカットし、断面にバターとケチャップを塗ります。
- ④ ミニハンバーグをあたためます。
 - * 3枚 : 電子レンジ 600w 約1分
- ⑤ 丸パンの下半分にレタス・ミニハンバーグ・トマト・ベーコン〔舌〕・チーズ〔八重歯〕を置きます。
- ⑥ 上半分のパンを被せ、お好みのピックで固定します。
- ⑦ 目を飾り、最後にケチャップでかわいい頬を描いて完成です！

図1 --- おばけの舌 ---

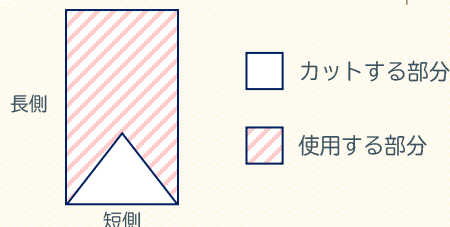
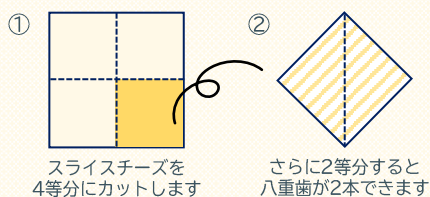


図2 --- おばけの八重歯 ---



調理時間
15分



おばけバーガー
1個当たり

エネルギー 224 kcal
食塩相当量 0.9 g

パーツを変えて、
いろいろな表情のおばけバーガーを
お楽しみください ✨



HAPPY
HALLOWEEN