

しいたけチーズバーガー

奈良女子大学附属中等教育学校 森田 大貴



材料(4人分)

しいたけ・・・8枚
合挽きミンチ・・・100g
ピザ用チーズ・・・50g
たまねぎ・・・1/4個
奈良漬け・・・40g
青ねぎ・・・2～3本
オイスターソース・・・少々
塩、こしょう・・・少々

作り方

- ① たまねぎはみじん切りにし、奈良漬け、青ねぎは細かくきざんでおく。
- ② フライパンで合挽きミンチとたまねぎを炒め、塩、こしょう、しょうゆ、オイスターソースで味を調え、冷ます。
- ③ しいたけの石づきをとり、②、チーズ、青ねぎ、奈良漬の順にのせ、オーブントースターで焦げ目をつける。
- ④ フライパンにバターをひき、③を弱火でじっくり焼く。

※好みでしょうゆをかける。



しいたけ