

お料理のレシピ、こだわりポイント

愛菜ママ

みそハンバーグ、みそマヨチーズのバーニャカウダー！！

洋食好きの娘と、和食好きの私が夕飯のメニューで喧嘩せず仲良く食べられるようなメニューを作りました！

●みそハンバーグ

【材料】

- ・茶美豚挽肉 ・玉ねぎ ・絹ごし豆腐 ・ケチャップ ・中濃ソース
- ・CO・OP 国産素材の長期熟成生みそ長期熟成生みそ

【作り方】

1. 絹ごし豆腐は水切りをしておく
2. みじん切りにした玉ねぎを炒める
3. 挽肉と玉ねぎ、豆腐を混ぜる
4. 長期熟成生みそで味を整え焼く
5. ケチャップ、中濃ソース、長期熟成生みそを混ぜソースを作る。

●みそマヨチーズのバーニャカウダー

長期熟成生みそとマヨネーズとろけるチーズ、白ワインを混ぜ合わせバーニャカウダーソースを作る。

お好みのお野菜をつけて食べる！