

料理名		準備時間	調理時間	分量
まっするバーガー		5分	30分	1個分
		1		トマトと玉ねぎを丸型スライスにカットしておく。
		2		マッスルミート・ウスターソース・ナツメグ・マヨネーズ・塩コショウ・片栗粉をボウルに入れ、手で混ぜ合わせてパティを作る。 バンズのサイズに合わせてパティを成形する。
		3		マスタード・マヨネーズ・ケチャップを別のボウルに入れ、混ぜ合わせてソースを作る。
		4		バンズをオーブンまたはレンジで温めておく。
		5		油を敷いたフライパンにパティを入れ、中火で5分間焼く。 表面が焼けたらひっくり返し、裏面をさらに5分間焼く。
		6		パティの両面が焼けたら火を止め、スライスチーズを乗せる。 フライパンに蓋をし、チーズが柔らかくなるまで余熱で蒸らす。
		7		半分に切ったバンズに手順2. のソースを塗る。 下側から、バンズ⇒レタス⇒パティ⇒トマト⇒玉ねぎ⇒バンズの順に挟んだら完成。
材料 【パティベース】 マッスルミート… 60g ウスターソース… 小さじ1杯 ナツメグ… 小さじ1杯 マヨネーズ… 小さじ1杯 塩コショウ… 小さじ1杯 片栗粉… 小さじ1杯 【ソースベース】 マスタード… 小さじ1杯 マヨネーズ… 小さじ1杯 ケチャップ… 小さじ1杯 				
調理のポイント 1) 手順4. で必ずバンズを温めておく。				