



トリュフ&チーズの贅沢バーガー

ジューシーなビーフの旨みを、トリュフ香る特製ソースで贅沢に ジューシーなビーフパティの旨みに、トリュフソースとマヨネーズを合わせた特製ソースが芳醇な香りとコクをプラス。シャキッとしたオニオンの食感、とろけるチーズが重なり、一口ごとに肉の旨みを存分に楽しめる、ごちそうバーガーです。

使用商品

[トリュフ・ソース 500g](#)

[冷凍 モッツアレラ シュレッド](#)

材 (2人前) ・牛ひき肉 250g ・バンズ 2個 ・セレクトィア トリュフソース 大さじ1.5 ・マヨネーズ 大
料 さじ1 ・白チェダーまたはモッツアレラチーズ 2枚 ・オニオン(みじん切り) 大さじ2 ・バター 適量
・塩 小さじ1/3 ・黒こしょう 適量

(1) 牛ひき肉を2等分し、軽く空気を抜きながら直径10cm程度の円形に成形する。 ※こね過ぎないのがポイント。肉の食感が残り、ジューシーに仕上がる。(2) トリュフソースとマヨネーズを混ぜ合わせる。(3) バンズの断面に薄くバターを塗り、フライパンまたはトースターで軽く焼き色が付くまでトーストする。(4) フライパンを強めの中火で熱し、パティを焼く。片面2〜3分焼いたら裏返し、塩と黒こしょうを振る。(5) 焼き上がる直前にチーズをのせ、フタをして30秒〜1分蒸らす。(6) 下のバンズに水気をしっかり切ったオニオンを広げる。その上にチーズをのせたパティを重ね、トリュフ・マヨソースをたっぷり塗る。最後に上のバンズを重ねる。(7) お皿に盛り付け、好みで黒こしょうを少量振る。