

料理名		日田ライスバーガー			
チーム名		れおニダ教			
下準備時間		: 20分	調理時間		: 60分
材料 (10人分)		作り方			
米	8合	<p>① ご飯を炊く。炊いたら軽く混ぜて丸の形に成形する。</p> <p>② フライパンにごま油をひき、中火で両面焼く。色がついたらはけで醤油をつけてまたこんがり焼いていく。</p> <p>③ ハンバーグはミンチにいためた玉ねぎ、おろしたにんにく、しょうが、ごぼう、卵、牛乳、豆腐、ラードを入れて混ぜる。平たく成形したらフライパンに油を入れ弱火で焼く。</p> <p>④ ソース①は少し大きめの鍋に、おろしたりんご、しょうが、にんにく、いためた玉ねぎ、みりん、酒、醤油、酢、はちみつ、ゆず皮を入れて中火で煮込む。煮込んだら少し冷蔵庫で冷ます。</p> <p>⑤ ソース②はマヨネーズ、ゆずこしょうを混ぜておく。</p> <p>⑥ しあげ ご飯の上にレタスをひいてその上にソース②をぬる。ぬった上にハンバーグを乗せ、ソース①をハンバーグの上にぬりトマトを乗せまたもう片方のご飯をおいたら完成。</p>			
山椒	適量				
醤油	適量				
ハンバーグ					
イノシシ肉	600g				
玉ねぎ	70g				
パン粉	20g				
卵	50g				
牛乳	45ml				
ごぼう	15g				
木綿豆腐	200g				
にんにく	2ヶ				
しょうが	1ヶ				
ラード	20g				
塩こしょう	少々				
ソース①					
玉ねぎ	1こ				
醤油	125ml				
みりん	50ml				
酒	50ml				
酢	50ml				
りんご	1/2こ				
はちみつ	小さじ2				
にんにく	1ヶ				
しょうが	1ヶ				
ゆず皮	10g				
ソース②					
マヨネーズ	大さじ6				
ゆずこしょう	小さじ4				

※ 10人分のレシピです。