



## 5/4 (水) 新玉バーガー

(材料)

丸協食産「大豆ミート入りハンバーグ」

新玉ねぎ

たまご

レタス

トマト (スライス)

ハンバーガー用バンズ

オリーブ油

ケチャップ

中濃ソース

- ① 新玉ねぎはスライスして外側だけ残したリングを 2 枚作る。
- ② 残った玉ねぎはみじん切りにしてケチャップ、中濃ソースと混ぜ合わせる。
- ③ ハンバーグの種を①に詰める。
- ④ フライパンに油を熱し、③と①のもう 1 枚の玉ねぎを焼く。
- ⑤ 玉ねぎのリングのみの方に卵を割り落して目玉焼きにする。
- ⑥ 両面焼く (卵はお好みで片面でも)
- ⑦ バンズにレタスとトマトと②のソースを敷く。
- ⑧ 焼きあがった⑤を乗せて、挟む。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター (3階と地下1階) に置いています。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。