

# はちみつ味噌ハンバーグの調理方法！



- ① はちみつ味噌ハンバーグ(以下ハンバーグ)の周りがちょっと溶けるぐらい解凍します。
- ② フライパンを熱した後、油をひき、ハンバーグを投入します。その後、中火にします。
- ③ ハンバーグの両面に軽く焦げ目が付いたら、弱火にした後、フライパンに蓋をし、蒸し焼きします。



(ハンバーグが焦げないように、チェックしながら蒸し焼きしてください)

## ※焼き時間目安

(ご家庭の火力で時間は異なりますので、予めご注意ください)

★焦げ目をつける・・・約2分(片面)

★蒸し焼きする・・・約7分(片面)

- ④最後にハンバーグに竹串を刺し、透明な肉汁が出てきたら完成です。

焼き立てのはちみつ味噌ハンバーグは、想像以上の肉汁にビックリ！ですよ

