



材料[2人分]

明治グリルスライスチーズ	2枚
バンズ	2個
アボカド	小1/2個
ハンバーグ	2個
トマト	中1/2個
レタス	2枚
ケチャップ、マスタード	適宜

【ハンバーグの材料】

牛ひき肉	120g
パン粉	大さじ2
卵	小1/2個
塩・コショウ	適量
ナツメグ	適量
サラダ油	適量

作り方

1. 大きめのフライパンを熱し、バンズの切り口を軽くトーストする。そのままハンバーグを焼き、両面が焼けたら、タネと皮を取り除いて薄くスライスしたアボカドと明治グリルスライスチーズを乗せてフタをする。
2. バンズにレタス、1cm厚に切ったトマト、1を乗せ、好みにケチャップとマスタードを塗ってバーガーにする。

ワンポイント!

ボリューム満点!
おうちでできる、本格チーズバーガー。