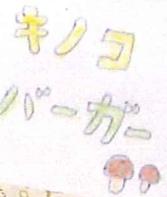


あわび茸で  
ご当地バーガー！？



## きのこバーガー

### Recipe

#### 材料 (1個分)

- パンズ 1個
- アワビダケ肉詰めオーブン焼き 1個
- オニオングライス 適量
- レタス 適量
- 【醤油マヨソース】(作りやすい分量)  
醤油 大さじ1 : マヨネーズ 大さじ2  
醤油は  
芳醇天然かけ醤油ガイチオシ!

#### 作り方

- パンズを半分にカットし、軽く焼く。
- パンに醤油マヨソースを少し塗り、野菜を乗せ、醤油マヨソースを少しかける。
- さらにアワビダケ肉詰めオーブン焼きを乗せ、ソースを塗り、パンで挟む。

肉詰めオーブン焼きを丸ごと1個使用。

ボリューム満点のバーガーです。

醤油マヨソースで野菜もパンも全部おいしい♪

肉詰めオーブン焼きに使用

醤油マヨに使用

