

あわび茸で ご当地バーガー!?



きのこのバーガー

Recipe

材料 (1個分)

- バンズ 1個
- アワビダケ肉詰めオーブン焼き 1個
- オニオンスライス 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
芳醇天然かけ醤油がイチオシ!

作り方

- ①バンズを半分にカットし、軽く焼く。
- ②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。
- ③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

川中醤油株式会社

醤油マヨに使用



組合せて使ってさらにおいしい★