



博多西濱屋のお薦め【豆腐ハンバーグ】の絶品レシピ

西濱屋の【博多あごだし】を使って、しっかりとしたジューシーな味の【豆腐ハンバーグ】を作ってみましょう。

【材 料】

4人分

- ・合い挽き肉…250g
- ・絹ごし…1丁（250g）
- ・パン粉…1カップ
- ・博多あごだし（中味のみ）…2袋
- ・玉ネギ…半個
- ・卵…1個
- ・片栗粉…少々

【作り方】

- 1.絹ごし豆腐をボウルの中でぐしゃぐしゃにしてペースト状にします。
そこに、パン粉を加えて十分に水分を吸わせるように混ぜます。
- 2.[1]に挽き肉・みじん切りした玉ネギ・【博多あごだし（中味のみ）】・卵・片栗粉を加えてよく混ぜた後に、冷蔵庫で30分間位寝かせます。
- 3.ハンバーグの形を1個120g位を目安に整えます。
- 4.フライパンに油を引き、最初は強火で焼き焦げ目が付いたらひっくり返します。
日本酒か水を入れて蓋をし、弱火でじっくりと焼きます。
中心から透明な肉汁が出て焼き上がったたら完成です。

【和風で食べる場合】

大根おろしと大葉の刻みを乗せて醤油ダレでご賞味下さい。

【醤油ダレの作り方】

【博多あごだし】（標準だし）と醤油を1対1で合わせて、ひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉でとろ味を付けたら出来上がりです。

【アドバイス】

木綿豆腐を使う時は、2～3時間前から水切りをしておきます。

パン粉は必要ありません。

博多西濱屋の【博多あごだしお薦めレシピ】をプリントアウトしてご利用下さい。

どんな料理にも使えます