



### 博多西濱屋のお薦め【鶏つくねハンバーグ】の絶品レシピ

鶏のミンチと西濱屋の【博多あごだし】を使って、美味しい【鶏つくねハンバーグ】を作ってみましょう。  
大根おろしに柚子胡椒をつければ最高です。

#### 【材 料】

4人分

- ・ 鶏もも肉ミンチ…200g
- ・ 鶏むね肉ミンチ…200g  
(または鶏ミンチ…400g)
- ・ 博多あごだし(中身だけ) …1袋
- ・ 卵の黄身…2個

#### 【作り方】

材料を全部入れてよくこねます。

焼く前に冷蔵庫で少し寝かすと一層美味しいでしょう。

形を整えてからフライパンを熱して油を引いて入れ、蓋をしてから両面を十分に焼き上げたら完成です。

焼き上げたら大根おろしを乗せ、好みのタレやポン酢、薬味に柚子胡椒の相性がピッタリでしょう。

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