

# E

うわさのレストランのシェフが教える  
*Weekday's Dinner menu*  
Cooking

このコーナーではうわさのレストランのシェフにおすすめメニューのレシピを教えてください。第2回目は最近2周年を迎えた日本食レストランCityのMasatoです。

※ご注意  
あなたが挑戦して写真と同じにならなくても編集部にクレームしないでください。これはシェフだからこそなのです。

## 肉汁たっぷりのハンバーグに 一工夫加えたアイディアメニュー。 お好み焼き風ハンバーグ

### INGREDIENTS (For three)

ハンバーグ  
(牛挽肉400g 豚挽肉200g ニンニク15g 卵2個  
塩2.5g 黒こしょう2.5g パン粉50g トマトソース40g)  
サラダ油適量 マヨネーズ適量 お好み焼きソース適量  
削り節適量 紅しょうが適量 卵1個  
つけあわせ  
(レタス60g トマト適量 きゅうり適量)  
ライスまたはパン

### METHOD

1. ハンバーグはドーナツ型にしておく。
2. フライパンで片面強火で1分、その後弱火にして、さらに2分焼く。
3. 裏返して弱火で1分焼いた後、真ん中に卵を落としフライパンの蓋をして2分焼く
4. 焼きあがったら皿に盛りつけ、マヨネーズ、ソース、削り節をかける。紅生姜をそえてできあがり。

### TIPS

ハンバーグをドーナツ型にして焼く。  
中に落とす卵は半熟状にすると美味。

### THE DATA

Restaurant Name: Masato  
Address: 2/115 Queen St. City  
Auckland  
Phone: 09-309-2159  
Open: Mon-Sat 11:00-21:00  
recommendation:  
カツカレー\$8.00、テリヤキ丼\$8.00、  
得丼 \$9.00、アサヒビール\$3.00

