

Classic American Hamburger w/Spices

クラシック・アメリカン・ハンバーガー W スパイス



Enjoy! Jackie Allen's recipe.

Ingredients

1 lb. lean ground beef or ground chuck
1 1/2 tsp paprika
1 1/2 tsp chili powder
1 tsp dried parsley
1 tsp dried onion or garlic flakes
1 tsp salt
1 tsp black pepper
4-6 hamburger buns, split and toasted

Tomato slices, Onion slices, Lettuce leaves

Eggplant slices, Cheese, Salsa
Ketchup and mustard



【材料】

牛ひき肉又はチャック(部位)ひき肉 450g
パプリカ 小さじ1と1/2
チリパウダー 小さじ1と1/2
ドライ・パセリ 小さじ1
ドライ・オニオン 若しくはガーリック・フレーク 小さじ1
塩 小さじ1
ブラック・ペパー 小さじ1
ハンバーガー用バンズ 4~6個 半分に割り、軽くトーストしておく

○トッピング用材料

トマトをスライスしたもの／たまねぎをスライスしたもの／レタス
ナスをスライスしたもの／チーズ／サルサ・ソース
ケチャップ／マスタード などお好みでどうぞ♪

【作り方】

1. スパイスをあわせませす。
2. お肉とスパイスをこね合わせ、パテの形を作ります。
3. バーベキューグリルやフライパンで2を焼きます。ジューシーに仕上げるコツは①パテを押さえない。②ひっくり返すのは1回だけ。(好みでこの時にトッピングの材料も一緒に焼きます。)
4. 軽くトーストしておいたバンズにパテ、お好みのトッピング材料をはさんで出来上がり！

© 2009. Allen International Inc. All Rights Reserved.
レシピの無断転用及び転載はご遠慮下さい。



夢を現実に！

<http://jackieallen.jp>