



ウンチェー入り中華風ハンバーグ

<材料>

タネ

合びき肉	600g
玉ねぎ	2個
ウンチェー	1/2束(みじん切り)
パン粉	1カップ
卵	1個
牛乳	1/3カップ
塩・胡椒	適宜

ソース

沙茶醬	大さじ3
スープ	大さじ3
砂糖	大さじ2
塩	適量

盛り付け用

ウンチェー	適量
-------	----

<作り方>

合びき肉をボールに入れてよく練り合わせ、炒めた玉ねぎを加えて他の材料を加えてハンバーグのタネを仕込む。

仕込んだタネをフライパンで焼く。(ハンバーグの要領で!)

焼きあがったら、炒めたウンチェーを下にしきハンバーグを盛る。

ソースはフライパンに、沙茶醬を炒め、スープを加え、砂糖・塩で味をととのえて、焼き上がったハンバーグにかけて完成。