



2度楽しむライスバーガー

材料 (1個)

白飯…90g
塩鮭切り身…40g
大葉…1枚
バター…5g
濃口醤油…適量
片栗粉…少々

(吸地)

かつお出汁…100cc
薄口醤油…5cc
塩…少々
刻み海苔…少々

作り方

1. 白飯に片栗粉を入れよく混ぜます。
2. バンズの形に成形し、炭火で焼いていきます。片面を焼いたら焼いた面に濃口醤油を塗ってから再度焼き、片面のみに焦げ目をつけます。
3. 塩鮭を炭火で焼きます。
4. 焼きおにぎりの上に大葉、鮭、バターの順に入れ挟んだら完成です。
5. あっさり食べたい方は吸地を作り、ライスバーガーにかけて、刻み海苔を添えてお茶漬けとしてお召し上がり下さい。

・お茶漬けは緑茶でも美味しくいただけます。