

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態> ベーカリー **カフェ** **バル** **レストラン** その他

使用商品	ルヴァンバゲット	メニュー名	バゲットハンバーグ
=標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25℃ 時間 120分 ■リベイク 冷凍のまま直接オープンへ 【条件】コンベクションオープン（スチーム） 温度 200～220℃ 時間 4分 			
材料 （4～6人分）			
ルヴァンバゲット	1本		
合挽きミンチ	200 g		
たまねぎ	1/4個	みじん切り	
牛乳	30cc		
卵	1個		
ナツメグ	少々		
塩	小さじ 1		
コショウ	少々		
トマト	1個	5mmスライス	
ケチャップ	30 g		
ピクルス	2本	3mmスライス	
シュレッドチーズ	100 g		
作り方			
①バゲットの上1cmのところを横に切り取り落とし、本体の縁1cmずつ残して、クラムをくり抜く ②くり抜いたクラムを牛乳でひたし、たまねぎを電子レンジ（600W）で2分加熱しておく ③合挽きミンチ、②、卵、ナツメグ、塩、コショウを入れて混ぜる ④バゲットのくり抜いた部分にトマトを並べ、③を敷き詰める ⑤中心にピクルスを並べ、両サイドにケチャップを絞り、上からシュレッドチーズを散らす ⑥周りをアルミホイルで包み、フタ部分と一緒に、200℃で30分焼く〔フタの部分は10分程度でとりだす〕			
ポイント			
バゲットを丸ごと1本使い、ハンバーグのジューシーな肉汁をパンに閉じ込めたメニューです。フレッシュトマトとチーズでさわやかさとコクをプラスし、子供から大人まで誰もが好きな味わいに。人が集まるパーティーシーンやアウトドアのランチタイムなどにも最適です。豪快に切り分けてどうぞ。			