



★カッターチーズバーガー

るんるん!



<材料>

牛乳	1ℓ
酢	大さじ4~5
パン(バターロール)	8個
レタス	半玉
ゆで卵	2個
ベーコン	8枚
トマト	1個
マヨネーズ	適量
焼き肉のたれ	適量



山の延かあ
シの美し
ピの味あ
だよし
だよ。い
。い

<作り方>

- ① 牛乳を約90℃までに温め火を止め酢を加える、ザルでこしカッターチーズを固める。
- ② 固まったカッターチーズをスライスし両面を焼き焼き肉のたれを入れからめる。
- ③ パンに切れ目を入れてレタス・焼きベーコン・カッターチーズ・ゆで卵・トマトをはさみマヨネーズを好みでかける。

<ポイント>

カッターチーズに焼き肉のたれをからめた後少し煮つめ味をなじませる。

カッターチーズは事前に作り冷蔵庫で冷やしておくとい。