

Today's menu

新生活に最適！最強！
レンチングルメバーガー
(アボカドクリームソース)



材料

- ・ ビアードパパオリジナルシュー生地 1個
- ・ ハンバーグ 1個
- ・ アボカド 適量
- ・ レタス 適量
- ・ トマト 適量
- ・ オニオン 適量
- ・ ベーコン 適量
- ・ チェダーチーズ 適量
- ・ お好みの野菜/付け合わせ 適量

備考

- ・ お好みのサラダや、フライドポテトを添えるとさらに美味しく召し上がれます。
- ・ 調理機器は電子レンジのみ！シュー生地を使うことで軽い口あたりのバーガーです♪

作り方

- 1 ビアードパパオリジナルシュー生地を2つにカットする。
- 2 ハンバーグ、ベーコンを電子レンジで温める。
- 3 温めたハンバーグを別の器に取り出す。
※残ったソースは使用します。
- 4 ソース用のアボカド(目安:1/4個~1/2個)を包丁でカットしフォークなどでつぶす。
- 5 ハンバーグソースとつぶしたアボカドをよく混ぜ合わせる。
- 6 カットしたシュー生地に、野菜、ハンバーグソース、チーズなどをきれいにトッピングしていく。
- 7 シュー生地で蓋をし、お皿に盛り付けたら完成。