

【佐世保商業高校】

レモン香る長崎和牛バーガー



〈材料〉 長崎和牛切り落とし バンズ レモン レタス
トマト 玉ねぎ 醤油 みりん

〈作り方〉

- ①レタスを一口大にちぎる。
トマト・玉ねぎ・レモンを輪切りにする。
- ②フライパンにバターをひき、
長崎和牛を色がつくまでしっかり炒める。できたら、
いったん皿に上げる。
- ③フライパンに醤油・みりん・レモンのしぼり汁を
入れ、玉ねぎを炒める。
- ④火が通ったら、②の長崎和牛を加えて絡める。
- ⑤バンズに下から、レタス・トマト・④・レモンを
のせて、上のバンズで挟む。
- ⑥できあがり！