

# 『ハンバーグ』いろいろなソースにチャレンジ!



## おろしソース

●材料	分量(4人分)
大根	120g
しょうゆ	6g(小さじ1)
砂糖	1g(小さじ1/3)
酒	5g(小さじ1)

## 照り焼きソース

●材料	分量(4人分)
濃口しょうゆ	18g(大さじ1)
酒	15g(大さじ1)
みりん	18g(大さじ1)
砂糖	2g(小さじ1/2)
片栗粉	2g(小さじ1/2)
水	適量

## きのこソース

●材料	分量(4人分)
トマトケチャップ	70g(大さじ4)
ウスターソース	18g(大さじ1)
砂糖	18g(大さじ2)
赤ワイン	6g(小さじ1)
マッシュルーム	20g
しめじ	20g
バター	2g(小さじ1/2)
中濃ソース	7g(小さじ1)

※きのこは、みじん切りにしましょう。

## でかにんにくジャポネソース

●材料	分量(4人分)
<b>後日アツフ!!</b> <b>お楽しみに♪</b>	

ハンバーグは、手作りだと、とっても美味しいです。いろいろなソースを試してみてくださいね!

