

# 『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>後日アツプ!!</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!

