

# びっくり！EGG IN ビッグハンバーグ

ニックネーム Likebookさん



## 材料(2人分)

### 【ハンバーグ】

- ・ 合いびき肉 250g
- ・ 玉ねぎ 1/2個
- ・ 冷凍たまご S2個  
(or 茹でたまご)
- ・ たまご(つなぎ用) 1個
- ・ パン粉 20g
- ・ 牛乳 パン粉が浸るくらい
- ・ ナツメグ 少々
- ・ 塩コショウ 少々

### 【ソース】

- ・ 白ワイン 大さじ3
- ・ ケチャップ 大さじ3
- ・ ウスターソース 大さじ2
- ・ 砂糖 小さじ2
- ・ 粒マスタード 小さじ1

たまごも入って食べごたえ満点！  
食卓も盛り上がりそうですね♪



## 作り方

- ① 玉ねぎを炒める。(電子レンジでチンしてもOK)
- ② 玉ねぎがよく冷めたら、ハンバーグの材料すべてをフライパンの中で粘りが出るまでよく混ぜ、半分をフライパンの上に広げる。
- ③ その上に殻をむき小麦粉(分量外)をまぶしたたまごを置き、残り半分のたねを乗せる。たまごがはみ出さないように形を整え丸める。
- ④ 油(分量外)をハンバーグの横から流し入れ、強めの中火で片面1～2分こんがり焼く。ひっくり返し弱めの中火で白ワインを加える。蓋をして蒸し焼きにする。
- ⑤ ハンバーグをお皿に盛り付け、ソースの材料をフライパンで混ぜ、軽く火を通す。ハンバーグの上にかける。

## レシピについて一言

ハンバーグは好きだけど、「何個も丸めたり、ボウルや何やかんや洗い物が多いから大変」というイメージで、どうも敷居が高い料理。なら、このふたつの厄介な作業を省いてみたら、で誕生したレシピです。

冷凍たまごに挑戦したので「たまごとろ～り」を期待。ハンバーグの中までしっかり火が通っていたのはいいのですが、たまごもしっかり固まっていました。「たまごとろ～り」は次回にお預けということになりました。