



白川特製ハンバーグ



材料 (2個分)

牛肩ロース肉 140g
 豚バラ肉 60g
 玉ねぎ 1/4個 (50g)
 パン粉 大さじ2
 溶き卵 1/2個
 A [みそ 小さじ1
 [こしょう、ナツメグ 各少々
 油 適量
 酒 大さじ1

ソース

大根 100g
 大葉 2枚
 ポン酢 適量

下準備

- ・ハンバーグ用の肉、玉ねぎはひと口大(2~3cm)に切る。
- ・ソース用の大根は高さ2~3cmのいちょう切りに切る。

作り方

- ① [ブレード] をセットしたカップに、玉ねぎ、肉、パン粉、溶き卵、Aの調味料を入れ、2~3回軽くボタンを押し、10~20秒長押しする。
- ② 半量ずつ俵型にし、キャッチボールをするように4~5回空気を抜く。
- ③ フライパンに油をひき、中火で焼く。焼き色がついたらひっくり返して酒をふり、弱めの中火にしてフタする。5分ほど蒸し焼きにする。
- ④ 焼いている間に大根おろしを作る。[おろしプレート] をセットしたカップに大根をいれ、長押しし、大根おろしを作る。
- ⑤ ハンバーグを皿に盛り、大葉、大根おろしをのせる。フライパンに残った肉汁にポン酢を入れて弱めの中火で加熱し沸騰したら火を止め、ハンバーグにかけたら完成。

澤田シェフ焼売



材料 (10個分)

豚バラ薄切り肉 200g
 玉ねぎ 60g
 トマトジュース 60ml
 [片栗粉 7g
 A 砂糖 6g
 塩 1.5g
 焼売の皮 10枚

付け合わせ

キャベツ 適量
 豆板醤 2g
 酢 7g
 塩 少々

下準備

- ・豚バラ薄切り肉、玉ねぎはひとくち大(2~3cm)に切る。
- ・よく洗った卵パック(10個入り)を用意する。
 (空の卵パックを使うと簡単に成型できます。卵パック使わずに手で包んでもOK)

作り方

- ① [ブレード] をセットしたカップに肉、玉ねぎ、トマトジュース、Aの調味料を入れ、2~3回軽く押ししてから10~20秒長押しする。
- ② 焼売の皮で包む焼売の皮に①のをせ、卵パックに入れ、フタをして横に振る。※手で皮を包んでもOKです。
- ③ フライパンにちぎったキャベツを入れ、その上に②を置き、フタをして弱火で12分蒸す。
- ④ 焼売を皿に盛り付ける。フライパンに残ったキャベツに塩、酢、豆板醤を入れて混ぜ、付け合わせにする。





澤田シェフジェラート

材料

冷凍マンゴー 100g
冷凍バナナ 50g
レモン汁 10g

トッピング

ココナッツミルク 20g
タピオカ 適量
ミント 適量
粒のマンゴー 適量

下準備

- ・バナナは2～3cm幅に切って冷凍したものを半解凍にする
- ・冷凍マンゴーは半解凍にする

作り方

- ① [ブレード] をセットしたカップにトッピング以外の全ての材料を入れ、2～3回軽く押してから、なめらかになるまで10～20秒長押しする。
- ② お好みでトッピングして出来上がり。