

## IH調理 煮込みハンバーグ



### 適温調理

### 焼き物

設定温度の目安  
220℃～120℃

### 材料（4個分）

バター	15g
玉ねぎ（みじん切り）	100g
<b>A</b> 合びき肉	300g
パン粉	20g
牛乳	大さじ3
卵	1個
塩	小さじ1/2弱
こしょう・ナツメグ	各少々
サラダ油	大さじ1
しめじ（小房に分ける）	200g
<b>B</b> 砂糖	大さじ1
みりん	大さじ1
トマトケチャップ・中濃ソース	各大さじ3
トマト（湯むきしてさいの目に切る）	1個

対象機種：N100Tシリーズ

### 作り方

- フライパンを火力「弱火」～「中火」に加熱してバターを溶かし、玉ねぎが透き通るまで炒める。
- 1**の粗熱を取り、**A**に加えてよく混ぜ、4等分する。
- 手にサラダ油（分量外）をつけ、**2**を片手に数回たたきつけて空気を抜き、厚さ1.5～2cmの小判型にして中央をくぼませる。
- フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて、メニューの「焼き物」「220℃」を選び、「スタート」ボタンを押す。
- 表示部に「適温」が表示されたら、ハンバーグの両面に焼き色を付け取り出す。（中心は生の状態でよい）
- しめじを炒め、ソースの材料**B**を入れ、とろみがでるまでかき混ぜながら煮詰める。
- 5**のハンバーグを戻し入れソースをからめ、設定ボタンで「120℃」に切り替え、ふたをする。ときどきハンバーグを動かしソースをからめながら約10～15分、中まで火を通す。