

ぱりぱり

# 焼き肉 ライスバーガー



## 材料(1人分)

温かいごはん	150g
片栗粉	大さじ2/3
豚こま切れ肉	80g
たまねぎ	1/4個
レタス	1~2枚
焼き肉のタレ	大さじ1
サラダ油	適量



## 作り方

- ① ボウルにごはん、片栗粉を入れて混ぜ合わせます。
- ② 2等分にしてラップにつつまみ、直径8cmの円にととのえます。



- ③ 中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、両面をこんがり焼きます。



- ④ 焼けたごはんをお皿にうつし、フライパンにサラダ油を足します。豚こま切れ肉、うす切りにしたたまねぎをいため、焼き肉のタレをからめます。



- ⑤ 食べやすい大きさにちぎったレタスと④の具を③のごはんではさんだらできあがり！

