

## 泉州野菜たっぷり 照り焼きハンバーガー



### 材料（1人前）

泉州玉ねぎ…1.5cm輪切り1枚

泉州トマト桃太郎…1.5cm輪切り1枚

水なす…1.5cm輪切り1枚

レタス…適量

バンズ（米粉のパンを推奨）…1個

#### 【水なす下準備】-----

オリーブオイル…大さじ1

塩…少々

マヨネーズ…大さじ1

金山寺味噌…大さじ1

#### 【パテ】-----

犬鳴豚ミンチ…100g

泉州玉ねぎ（みじん切り）

…1/4個

パン粉…大さじ1

牛乳…小さじ1

小麦粉…小さじ1

塩・こしょう…少々

だし醤油…大さじ1

無塩バター…大さじ1

#### 【ハニーマスタードソース】-----

泉州玉ねぎ（みじん切り）…1/4個

マヨネーズ…50g

粒マスタード…15g

ハチミツ…適量

塩・こしょう…少々

#### 【照り焼きソース】-----

醤油…20cc

料理酒…20cc

みりん…25cc

きび砂糖…9g

ハチミツ…適量

### 作り方

- ① 【ハニーマスタードソース】の材料を全て混ぜ合わせる。
- ② 【照り焼きソース】の材料を全て鍋に入れて中火にかけ、沸騰したら弱火にして2～3分煮詰める。
- ③ 水なすはオリーブオイル、塩をふって揉み込む。【水なす下準備】のマヨネーズ、金山寺味噌を混ぜ合わせて、水なすの上面にたっぷりつけて、トースターで3分から5分焼く。
- ④ 玉ねぎの輪切りはラップせず600Wの電子レンジで3分加熱し、フライパンで両面に焼き色をつけてグリル感を出す。
- ⑤ 【パテ】をつくる。みじん切りにした玉ねぎを、バターを溶かしたフライパンでしんなりするまで炒める。
- ⑥ ⑤がひと肌冷めたら犬鳴豚ミンチ、残りのパテの材料を入れてしっかり混ぜる。丸く平らに成型してフライパンで両面を焼く。
- ⑦ パテに火が通ったら、②【照り焼きソース】を入れて照りをつける。
- ⑧ バンズの上下の内側に①【ハニーマスタードソース】を塗り、底になるバンズの上に、（下から）レタス→玉ねぎ輪切り→トマト輪切り→パテ→水なすの順で乗せ、バンズでフタをしたら完成。

### ★奥野さんからレシピのポイント★

- 犬鳴豚を使うと肉汁の旨みがジュワッと出てきます。意外と軽く胃もたれしません。
- 水なすはみずみずしくて生でも美味しくいただけます。金山寺味噌とマヨネーズを焼くことで香ばしさを加えつつ、フレッシュ感を残しました。
- 泉州玉ねぎは大きくて甘いのが特徴です。レンジで加熱すると、より甘みが増します。
- 泉州の桃太郎トマトはフルーツのような甘さで玉ねぎとよく合います。
- バンズには滋賀県長浜市から取り寄せた、炊いたご飯をおりませたパンを使っています。ほんのり甘く優しいパンでおすすです。