

DOUBLE-DOUBLE 2⁹⁵

Double Meat & Double Cheese

"Animal Style!"

材料 (ハンバーガー 1個)

パティ

牛ミンチ...113g (4 oz.)
イエローマスタード...大さじ1
バター...大さじ1/2
玉ねぎ (みじん切り)...0.5個
塩...(適量)

アニマルスタイルソース

マヨネーズ...大さじ1 + 小さじ1
ケチャップ...大さじ1/2
アメリカンレリッシュ...小さじ1
砂糖...小さじ1/4
ホワイトビネガー...小さじ1/4

トッピング

ハンバーガーバン...1枚
ピクルス...4枚
トマト 0.6センチのスライス...1枚
レタスの葉...1枚
アメリカンチーズ...2枚



↑
バンズ
ソース
餡色の玉ねぎ # 2
チーズ # 2
パティ # 2
餡色の玉ねぎ # 1
チーズ # 1
パティ # 1
レタス
トマト
ソース
バンズ

1. 牛ミンチを56.5gずつに分けて、0.6センチの厚みのパティを作る。
(利用するバンズより一回周り大きいサイズになるよう平たく成形する。)
2. フライパンにバターを中火で溶かして、玉ねぎと塩を入れる。
3. 中火から弱火にして、少しずつ混ぜて茶色になるまで焼く(約15分)。待っている時にオーブンを400℃予熱する。
4. 玉ねぎの水分がなくなってから、水大さじ1入れる。三回繰り返す。餡色になるまで炒める。
5. 出来る限り、玉ねぎの炒めたバターをフライパンに残して小さなボールに餡色の玉ねぎを入れる。
6. 新しいボールにすべてのアニマルスタイルソースの材料を入れて、混ぜる。
7. 予熱したオーブンにハンバーガーバンズを入れて、パンが少しカリカリになるまで焼く。(2.5分)
8. パティに塩とブラックペッパーをふる。
9. 玉ねぎを焼いたフライパンで強火して、パティを入れる。
(残っているバターが足りない場合、またバターを大さじ1/2入れる。)
10. パティを動かずにパティを約2.5分焼く。片面を焼いている間に生肉の側にマスタードをぬる。
11. パティをひっくり返して後一分焼く。パティに一枚ずつチーズを載せる。
12. バンズの両側にソースをかける。下のバンズから、ピクルス(四枚)、トマト(一枚)、レタス(一枚)をその順番に載せる。
13. 玉ねぎを四つ分に分けて、チーズの上に載せる。
14. 二枚のパティをレタスの上に載せて、上のバンズを最後に載せる。