



材料【2人分】

明治グリルスライスチーズ	8枚
合挽き肉	400g
塩	小さじ1/2
コショウ・ナツメグ	各少々
コンソメ	小さじ1/2
トマトケチャップ	小さじ2
溶き卵	1個分
玉ねぎ(みじん切り)	1/2個
人参(みじん切り)	40g

【A】

パン粉	20g
牛乳	50cc

作り方

【A】は合わせる。明治グリルスライスチーズ(6枚)は半分に切る。パウンド型にクッキングシートを敷く。オーブンに予熱を入れる(230℃)。

作り方

1. ボウルに合挽き肉・塩・コショウ・コンソメを入れ、ねばりが出るまで良く混ぜる。
2. トマトケチャップ・【A】・溶き卵を加えて混ぜ、玉ねぎ・人参を加えてさらに混ぜる。
3. パウンド型に2の1/4を敷きつめ、半分に切ったスライスチーズを4枚のせる。同様に2段重ね、最後に2をのせる。
4. 天板にのせ、オーブンで焼く(約40分)。
5. 粗熱がとれたら型からはずし、明治グリルスライスチーズ(2枚)をのせ、予熱で溶かす。

ワンポイント!

溶けたチーズが混ざった肉汁をソースとしてつけていただくとうまいでしょう。