



クリスマスにぴったりの!  
**リースミートローフ**

【材料】直径16cmのエンゼル型1台分

牛ひき肉	400g
たまねぎ	1コ
うずらの卵 (ゆでたもの)	6コ
パン粉	カップ1/2
生クリーム	大さじ2
卵	1コ
顆粒チキンスープの素 (中国風)	各小さじ 1/2
塩	
黒こしょう (粒)	各少々
オールスパイス	
トマトケチャップ	各適量
マヨネーズ	
バター	
プリーツレタス	

【作り方】

- 1 たまねぎをみじん切りにする。バターを入れたフライパンを熱し、たまねぎを入れてしんなりするまでいためる。

---

- 2 ボウルに牛ひき肉を入れ、全体に粘りが出るまでねる。  
①、パン粉、卵、生クリーム、塩、黒こしょう (粒)、顆粒チキンスープの素 (中国風)、オールスパイスを入れてよく混ぜる。

---

- 3 型に油を薄くぬり、②の半分を型に詰めて厚さを均一にならす。  
うずらの卵を等間隔に並べた後、残りの②を詰めて、また厚さを均一にならしていく。

---

- 4 予熱をいれた200℃のオーブンで、約20分間焼く。

---

- 5 皿にプリーツレタスを敷き、④を盛り付け、トマトケチャップとマヨネーズをかければ完成！

