

紀州うめどりの親子バーガー ～カリカリ梅のタルタルソースを添えて～ (6人前)



<タルタルソース>

紀州うめたまご……………2個
たまねぎ……………1/2個
マヨネーズ……………180g
梅干(紀州南高梅)……………2個
カリカリ梅(紀州南高梅)……………8g

<紀州うめどり・バーガー>

紀州うめどり(モモ肉)……………360g
レタス……………6枚
塩……………適量
こしょう……………適量
片栗粉……………27g
サラダ油……………適量

<熊野パン(事前調理)>

小麦粉(強力粉)……………200g
熊野米(米粉)……………27g
ドライイースト……………3g
無塩バター……………10g
塩……………適量
砂糖……………適量

<タルタルソース>

- ①うめたまごを茹でる(お湯から8分)
- ②玉ねぎをきざむ
(みじん切りにしたあと水をきる)
- ③ゆでたうめたまごの殻をむき、ボールに入れてつぶす。
- ④梅干し2つから種をとりペースト状にし、おく。
- ⑤つぶしたうめたまごに②のたまねぎ、④の梅干し、マヨネーズ、カリカリ梅を入れて混ぜる。

<紀州うめどり・バーガー>

- ①うめどりに塩・こしょうで下味をつけ、片栗粉をまぶす。
- ②フライパンが温まったらうめどりをかわから焼く。
- ③少し温めた熊野米パンに、レタスとうめどり、タルタルソースをのせて完成。

<熊野米パン(事前調理)>

- ①バター以外の材料をHBにセットし生地作りコースで1次発酵。
- ②スタート後5分くらい捏ねたらバターも投入。
- ③1次発酵終了後生地を台に出しパンチ後9分割して丸め濡れ布巾をかぶせて15分ほど待つ。
- ④丸めなおし、暖かい場所又はオープンの発酵機能で約2倍になるまで2次発酵。
- ⑤200度に予熱したオーブンで12分ほど焼いて完成。