

《完成図》



《レシピ》

		名称 : Iiyama ライスバーガー					
材料		分量(1人分)		材料		分量(1人分)	
	里芋 (坂井芋)	2個			米		
	みゆきポーク	200g		B	ごま油	少量	
	塩こしょう	適量			めんつゆ	少量	
	片栗粉	適量					
A	しょうゆ、酒、 みりん、砂糖	大さじ2					
調理手順							
<p>①坂井芋の皮をむき、いちょう切りにする。みゆきポークも食べやすい大きさに切る。塩、こしょう、片栗粉をまぶす。</p> <p>②Aを混ぜ合わせる。</p> <p>③フライパンを熱し、①を火に通す。熱が通ったら、②をフライパンに入れて絡める。</p> <p><ライスバーガー></p> <p>①米にBを混ぜる。混ぜたら丸く形整する。</p> <p>②フライパンを火にかけ、焦げ目がつくまで両面焼く。</p> <p>具をライスバーガーにはさみ、完成。</p>							