

# Hamburger à la Provençale au Pesto Rosso

プロヴァンス風ハンバーグ ペーストロッソ入り



(株)オリーブドゥリュック  
Luc DOUMENGE

材料(8個分) 1個:生の状態で 130g、焼き上がり約 110g

牛ひき肉	400g
豚ひき肉	200g
グリーン/ブラックオリーブ	各 100g
玉ねぎ	中1個 160g
オリーブオイル EXV	20g
ペーストロッソ	80g
卵	1個 50g
パン粉(ドライ)	50g
牛乳	100cc

★生パン粉にするときは牛乳 150ccにしてください



## ソース(ハンバーグ1個あたり 65g)

ラタトゥイユプロヴァンサル	630g
トマトピューレ	250g
ペーストロッソ	10g
にんにくペースト	10g



## 作り方

\*粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩、唐辛子は合わせてふるっておく。

- ① オリーブを粗いみじん切にする。
- ② パン粉に牛乳を加えて混ぜる。
- ③ 玉ねぎを細かいみじん切にし、フライパンにオリーブオイルを入れて炒める。



④ 全ての材料を混ぜ合わせる。

⑤ 130gずつ、ハンバーグの形に整える。

焼き方 温めたオーブン

180℃ 5分 → 裏返して5分

