きのこたっぷり煮込みハンバーグ



調理時間	約55分
カロリー	524kcal

材料 (3人分)

(A)	
塩	ひとつまみ
白ワイン	大さじ2
デミグラスソース缶	1缶(290g)
砂糖	大さじ1
ウスターソース	大さじ2
中濃ソース	大さじ2
ケチャップ	大さじ2
合びき肉	400g
塩	小さじ1
黒コショウ	少々
(B)	
玉ネギ(みじん切り)	1/2個分
ニンニク(みじん切り)	1片分
卵	1個
パン粉	1/3カップ
しめじ	1パック
舞茸	1/2パック
マッシュルーム	4個
生クリーム	好みで
クレソン	適宜

作り方

1. ボウルにAを入れ、よく混ぜ合わせる。
2. 別のボウルに合びき肉を入れ、塩、黒コショウを加えて粘りがでるまで混ぜる。さらにBを加えてよく混ぜ、6等分にして成形する。
3. きのこ類は石づきをとり、しめじと舞茸は小房に分ける。
4. ココットダッチオーブンに半量の(3)を敷き詰め、(2)を並べ、残りの(3)をのせる。(1)をかけ、蓋をしてグリルに入れる。
5. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で20分余熱する。
6. 好みで生クリームをかけ、クレソンを散らす。

家族の人気メニューに秋の味覚をプラスして、食欲全開