

# くるくるハンバーグ



## 材料（4人分）

合挽き肉	120g
玉ねぎ	1/4個
コーン缶	大さじ山盛り1
長いも	すりおろし大さじ1
パン粉	小さじ1
牛乳	大さじ1
塩・胡椒	適量
冷凍パイシート	1/2枚
(トマトソース)	
カットトマト缶	80g
ケチャップ	80g
ウスターソース	小さじ1
砂糖	小さじ1弱

## 作り方

始める前に↓

冷凍パイシートは、のぼしやすいように解凍をしておく

①玉ねぎはみじん切りにしてきつね色になるまで炒める

②合挽き肉に①とコーン缶を入れ、牛乳に浸したパン粉、塩コショウを入れしっかり捏ねる

③冷凍パイシートを半分に切り、少し伸ばす

④③に②をひいて巻きずしの要領で巻く

※ハンバーグのタネが多すぎると丸めたときにはみ出すので注意してください

⑤8等分に切り断面を上にして並べ180度のオーブンで15分程度焼いて完成☆

トマトソースは全ての材料を鍋へ入れ、加熱する。

誕生日会などのイベントにおすすめです♪

食べ応えもあり見栄えするので子どもたちも大喜び！！

食事にもおやつにもなります♪

