



オバケハンバーガー

☆材料（4人分）

バーガー用パン	4個
ハンバーグ	4個
うずら卵	1人1個
焼き海苔	適量
スライスチーズ	2枚
トマト（スライス）	4枚
レタス	4枚
ベーコン	2枚
ケチャップ	適量
マヨネーズ	適量



☆作り方

1、中身の具をそれぞれ準備する

- 目 焼き海苔……小さく丸く切る（1人2枚）
うずら卵……横半分に切る→丸の方に海苔をつける
- 中身 レタス ……適当な大きさにちぎる
ハンバーグ…加熱して火を通す→ケチャップをかける
- 歯 チーズ ……つまようじで好きな形に切る
- 舌 ベーコン……少し長めに切り加熱する

2、パンの間にハンバーグ、レタス、トマト、ベーコンをはさむ

3、トッピング うずら卵に少量のマヨネーズをつけ、目を置く チーズを歯のようにまわりに付けておく

※写真の盛り付けは一例で、海苔やチーズの形を変えたりして色んな表情のオバケが出来るので子ども達1人1人違うオバケが出来て楽しいですよ♪

