

アルギットにらと青ねぎを使用した ソースヴェルデハンバーグステーキ

富山の野菜がおいしい！
とやまテロワールベジ！
レシピ



材料（10人分）

アルギットにら
……………1束(100g)
青ねぎ……1束(150g)
(A)有塩バター…450g
(室温にもどしたもの)
パセリ……………30g
にんにく……………15g
(すりおろしたもの)
粉チーズ……………50g
パン粉……………100g

ソースヴェルデの作り方

- ①アルギットにらと青ねぎを細かく刻み、オリーブオイルを入れたフライパンでソテーしておく
- ②材料の(A)をフードプロセッサーでしっかり混ぜ合わせ、①を混ぜ合わせる
- ③鍋に②を入れ、火にかけ、軽く煮立たせる

仕 上 げ

お皿にハンバーグを盛り、デミグラスソースをかけソースヴェルデをたっぷりかけて完成です