

かごしま茶バーガー・鹿児島県産きんかんバーガー

【材料】(4人前)

●かごしま茶バーガー

<かきあげ(がね)>  
鹿児島県産さつまいも 50g  
新ごぼう 50g  
鹿児島県産そらまめ 12個  
えび 4尾  
<衣>※作りやすい分量  
卵 1個  
水 2カップ  
小麦粉 3カップ  
<茶飯>  
米 2合  
かごしま茶 400ml  
(水500ml+茶葉10g)

塩 2g  
<井つゆ>  
出汁 50ml  
醤油 30ml  
みりん 10ml  
黒砂糖 5g

海苔 1枚

●鹿児島県産きんかんバーガー  
<きんかんライス>

米 2合  
酢 20ml  
塩 2g  
砂糖 10g  
きんかん 3個

<つくね>  
鶏ももの挽肉 200g  
塩・胡椒 少々  
醤油・酒 少々  
玉ねぎ(あらみじん) 20g  
卵黄 1個

新ごぼう 100g  
フリルレタス 1/2P  
<らっきょうマヨ>  
らっきょう 40g  
ゆで卵 1個  
マヨネーズ 60g

<たれ>  
醤油 50ml  
黒砂糖 20g  
酒 20ml  
みりん 10ml  
水溶き片栗粉 適量



【作り方】

●かごしま茶バーガー

- ① さつまいも、新ごぼうは3cmの干切りにする。そらまめはさやと薄皮をむく。えびは殻をむき背ワタを取り半分にちぎる。全ての具材を衣と合わせ、油で揚げる。
- ② 研いだお米にお茶と塩を入れ炊く。炊き上がったご飯を丸い型で抜き、フライパンで焼く。
- ③ 出汁を沸かし、醤油、みりん、黒砂糖を加え味をととのえ井つゆを作る。
- ④ ②に海苔を乗せ、井つゆにくぐらせた①をはさみ完成。

●きんかんバーガー

- ① 材料Aを混ぜ合わせる。米を炊き、炊き上がったご飯に混ぜ合わせたA、刻んだきんかんを混ぜ合わせる。型で丸く抜きフライパンで焼く。
- ② 鶏もものひき肉に調味料(B)、玉ねぎ、卵黄を加えよく混ぜ、丸く成形してフライパンで焼く。
- ③ 新ごぼうは食べやすく乱切りにし、小麦粉(分量外)をまぶし、油(分量外)で揚げる。
- ④ らっきょうを小角に切り、刻んだゆで卵、マヨネーズを加え、らっきょうマヨを作る。
- ⑤ たれの材料(C)を合わせ、火にかける。沸いたら片栗粉でとろみをつける。
- ⑥ ①に⑤のタレを塗りフリルレタスをのせ、その上に②～④を乗せはさんだら完成。