

# QUEEN'S RECIPE from



# Instagram



豪快がっつり!  
鮭バーガー

## 鮭バーガー

### 材料(1個分)

生鮭	1切れ	B	ゆで卵	卵2個
薄力粉	適量		ピクルス	小2本
卵液	適量		ディル	1本
パン粉	適量		マヨネーズ	大さじ3
揚げ油	適量		リーフレタス	2枚
紫キャベツ(千切り)	1/8個分	A	玉ねぎ	1cm厚さ 1枚
寿司酢やマリネ液	150ml		トマト	1cm厚さ 1枚
			スライスチーズ	1枚
			バーガーバンズ	1組
			バター	適量

### 作り方(調理時間:約40分)

- 1 鮭は、塩、こしょうをして水気をふき、薄力粉、卵、パン粉の順で衣をつけて180度の油で揚げる。
- 2 フライパンを熱し、油をしいて、玉ねぎを両面焼く。
- 3 Aを合わせて、紫キャベツのラペにして、しんなりしたら汁気をきっておく。
- 4 Bのゆで卵、ピクルスはみじん切り、ディルは刻んで、マヨネーズと混ぜてタルタルソースを作る。
- 5 バーガーバンズはかるく焼いて、内側にバターを塗り、リーフレタス、②、トマト、③、スライスチーズ、①をのせ、④をかけて挟む。