

ロコモコ風ハンバーグ

使用商品 タバスコチポートレイソース5oz

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ハンバーグ	1個		
スライスオニオン	適量		
ベイクドスライストマト	1切れ		
目玉焼き	1個分		
<バーベキューソース>			
デミグラスソース	50g		
タバスコチポートレイ	2.5g		
<付け合わせ>			
フライドポテト	適量		
インゲン	適量		
ミックスベジタブル	適量		

作り方

- ①バーベキューソースを作る。
- ②スライストマトを軽く焼く。目玉焼きを作る。
- ③熱した鉄板にスライスオニオンを敷き、焼いたハンバーグをのせ、①のバーベキューソース・②のトマトと目玉焼きをトッピングする。



調理時間
(目安) 30分

料理特徴

スモークの風味と深みのあるBBQソースで食べるロコモコ風ハンバーグです。ピリ辛ソースと半熟目玉焼きがベストマッチです。

ポテトミートグラタン

使用商品 タバスコチポートレイソース5oz



調理時間
(目安) 30分

料理特徴

ホクホクのじゃがいもにスモーキーな香りのミートソースとチーズをかけて焼いたボリューム感あるグラタンです。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
じゃがいも	3個	バター	適量
バター	10g	ピザ用チーズ	60g
生クリーム	1/4カップ		
塩胡椒	少々		
合挽肉	150g		
玉ねぎ	1/2個		
にんにく	1片		
カットトマト(缶)	1/2缶		
固形スープ	1個		
タバスコチポートレイソース	大さじ2		
サラダ油	大さじ1		

作り方

- ①じゃがいもは串がスツと通るようになるまで茹で、熱いうちに皮をむいて角切りにする。
- ②①にバター・生クリーム・塩胡椒を合わせて混ぜる。
- ③玉ねぎ・にんにくはみじん切りにしてサラダ油を熱したフライパンで炒め、しんなりしてきたら合挽肉を加える。
- ④③にカットトマト・固形スープを加えて煮立たせ、チポートレイソースを加える。
- ⑤耐熱皿にバターを薄く塗って②・④を入れ、ピザ用チーズをかけて250℃のオーブンで6分程度焼く。

フライドポテト(BBQソース風)

使用商品 タバスコチポートレイソース5oz



調理時間
(目安) 5分

料理特徴

甘味と酸味の中にスパイス感とスモーキーな香りが加わり、深みのあるソースです。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
フライドポテト	適量		
<ソース>			
トマトケチャップ	大さじ2		
ウスターソース	大さじ1/2		
タバスコチポートレイ	小さじ1/2		
レモン	1/8個		

作り方

- ①ソースを合わせておく。
- ②フライドポテトを用意し、①のソースとくし形のレモンを添えて出来上がり。
※ウィンナーやナゲットなど色々なものにお使い頂けます。