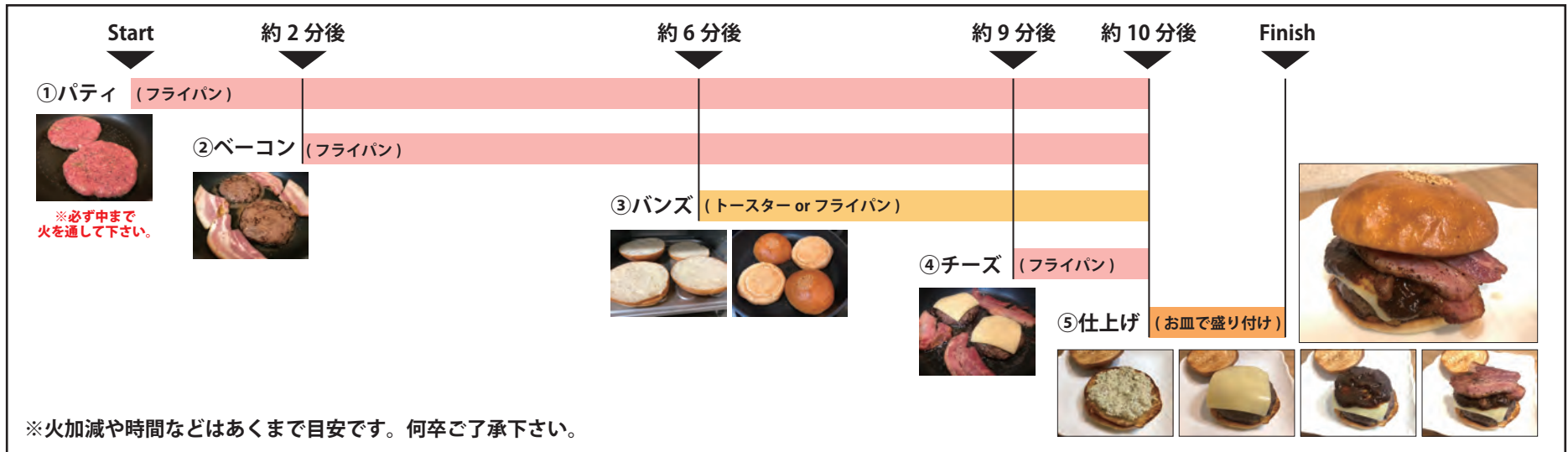


<誰でも簡単に美しく、おうちでブラッカウズの作り方>



① パティ……フライパンに少量の油をひき、片面に塩胡椒をして中火で焼き色がつくまでしっかり焼く。 ※必ず中まで火を通して下さい。

裏返したら弱火で蓋をして中まで火を通す。

② ベーコン…パティを焼いているフライパンに投入し、両面がカリッとするまで焼く。 ※油はね・火傷には十分にご注意下さい。

③ バンズ……半分にカットし、オーブントースターかフライパンで、切り口の面だけをこんがりきつね色に焼く。

④ チーズ……パティが焼き上がる直前に乗せて、蓋をして少し溶かす。

⑤ 仕上げ……バンズの下側(ヒール)にタルタルソースを塗る。

チーズが溶けたパティを乗せる。

チーズの上に BBQ ソースを塗る。

BBQ ソースの上にベーコンを載せる。

バンズの上側(クラウン)を乗せて完成。

バーガー袋に包んでお召し上がりください。

<お好みでアボカド・レタス・トマトなどをトッピングしても美味しくいただけます。>