

## 🐟 第25回イチ押し！旬の魚料理コンクール鹿児島市長賞作品



### カンパチカレーバーグの ライスバーガー

- 考案者…谷口 晴香さん(神村学園高等部)
- 使用するお魚…カンパチ
- イチ押し！ポイント…小さい子が好きなカレー味のハンバーガーにして、目でも楽しめるようにかわいい紙で包みました。

#### 材料 (2人分)

- カンパチ (柵) …200g ●レタス…1枚 ●スライスチーズ…2枚 ●ごはん…180g ●ケチャップ…大さじ1
- しょうゆ…小さじ2 ●カレー粉…少々 ●酒…小さじ2 ●塩こしょう…少々 ●片栗粉…小さじ2
- パン粉…小さじ2 ●ごま…少々 ●付け合わせ (じゃがいも…1コ、ケチャップ…小さじ1、バジル…少々)

## 🐟 作り方

- ①カンパチを包丁でたたきミンチ状にする。
- ②ボウルにごはんを入れ、しょうゆとごまをまぜて形をバーガー状にする。
- ③カンパチとしょうゆ、酒を混ぜ、カレー粉、塩こしょう、片栗粉、パン粉を入れてこね、ハンバーグの形にする。4コ作る。
- ④②のごはんの表面にこげ目をつけるため、フライパンで焼く。皿にとる。③のカンパチバーグを焼く。
- ⑤ごはん、ハンバーグ、チーズ、ちぎったレタス、ハンバーグ、ケチャップ、ごはんの順に盛りつける。
- ⑥じゃがいもをくし形に切り、500Wで4分温め、180℃の油であげる。皿に盛り、バジルをふり、ケチャップをそえる。