

# BON APPÉTIT!

ボナベティ

召し上がれ!

※写真はイメージです。

広告商品売り出し期間  
2/10(土)~12(日)

大切な人の胃袋をがっちり!  
男子はやっぱり大好き♡

## ハンバーグ

イチコの牛豚合挽肉は、  
最もおいしくなる割合で配合。  
さらに今回は特別に、  
良質な和牛の背脂を加えて  
混ぜ合わせ、コクと旨みを  
アップさせたプレミアムな  
合挽き肉に仕上げました。  
ジューシー&愛情たっぷり♡  
のハンバーグディナーを  
お楽しみください。

〈国内産〉  
黄金比率で配合した  
和牛背脂入り  
牛豚合挽肉

冷凍も含む(100g当り)

119円(税抜)



おうちで楽しく1ハート型がかわいい!  
バレンタインミニハンバーグ

調理時間--20分+

**材料(4人分)**

- 合いびき肉...300g
- にんじん...1/2本
- じゃがいも...1個
- パプリカ(赤)...1/2個
- ブロッコリー...適量
- 薄力粉...適量
- [A]たまねぎ(みじん切り)...1/2個分
- [A]パン粉...大さじ4
- [A]牛乳...大さじ4
- [A]卵...1個
- [A]塩...小さじ1/2
- [A]こしょう...少々
- [B]赤ワイン、ポ...各2/3カップ
- [B]トマトケチャップ、ウスターソース...各大さじ6

**作り方**

- ①ひき肉に[A]を加えて練り混ぜ、8割分にしてハート形にことのえ、薄力粉をまぶす。
- ②にんじん、じゃがいもは薄切りにし、パプリカと一緒にゆでて冷まし、ハート型で抜く。ブロッコリーは小房に分けてゆでる。
- ③熱したフライパンに油を入れ、①を並べて中火で両面に焼き色をつけ、合わせたBを加えて蒸立たせ、弱火にしてふたをし、約20分煮る(時間外)。器に盛り、火を断る。