料理名

酒粕ホワイトソースハンバーグ

料理のPR（ 200字以内）

山田錦の酒粕を使用したホワイトソース。
葉バーグに合わせることで酒麹の風味が広がり、しつこくないです。

調理時間・材料費（４人前）

15分

200円（ハンバーグ代除く）

材料（4人分目安量）

牛乳	200ml
板酒粕	60g
白みそ	
塩	少々
黒田庄和牛『極』ハンバーグ	４個

作り方

①牛乳を鍋に入れ中火にかける
②板酒粕を一口サイズにちぎり、①に加える
③酒粕を溶かす
④白みそを加え、塩で味を調える