AMERICAN CLASSICS

## ブラートソーセージ

スキュアーベジタブル

**RECIPE CARD** 

クラシックチーズバーガー スペアリブ

アップルパイ

🖒 仕込み時間: ▲ グリル温度: 調理方法: 200°C 5分 調理方法: 生ソーセージ 2本 1. グリル庫内を200℃にセット 5 g 胡椒 2. 生ソーセージにオリーブオイルを塗り、 1 0 ml

オリーブオイル 蜂蜜

完成

粒マスタード マヨネーズ カイエン、 又はチリペッパー <u>リッチハニーマスタード:</u> 蜂蜜、粒マスタード、マヨネー

ズ、カイエンペッパーを混ぜれば

3 0 g ソーセージを乗せる安定させ、1分半焼 1 0 g 2 g

10 g

4.ソーセージの4面を1分半ずつ焼き、合 計6分程焼く

胡椒を振る

5. 肉の中心温度が 6 3 ℃で取り出し、2 分 間余熱で冷ます

3. グリルの網目に沿って網目と網目の間に

ん グリル温度: 付込み時間: 調理方法:

ナス エリンギ

10分

パプリカ

シイタケ

ズッキーニ

バジルペースト 塩 胡椒 オリーブオイル

5. グリルに串野菜を置き、3 分焼く 10ml

1個

1個

1個

1個

1個

2 g

2 g

5 m l

6. ひっくり返し、更に3分焼き、十分に焼き 目が付いていれば完成

ブオイル、塩、胡椒を入れ混ぜる

1. 竹櫛を水に30分以上つけておき、グリ

2. 野菜を一口サイズに切り、串にさして行く

4. 串に刺した野菜にボウルに混ぜたタレを

3. 小さいボウルにバジルペースト、オリー

ル庫内を200℃にセット

200°C

刷毛で塗る

### クラシックチーズバーガー ( 仕込み時間: ▲ グリル温度: 200°C 牛ひき肉 150g 1. グリル庫内の温度を230℃にセット バーガーバンズ 1個 2. 牛ひき肉をハンバーグ状の形に整え、オ スライスチーズ 1枚 リーブオイル、塩・胡椒を振る レタス 1枚 3. 奇麗なグリルの上にパテを乗せ、2分半 10g 玉ねぎ 焼く トマト 10 g 4. ひつくり返し、更に2分半焼き、チーズを 塩•胡椒 2 g 乗せ、更に30秒焼く。肉の中心温度が

お新香

オリーブオイル

マヨネーズ

ケチャップ

20ml

20ml

20ml

10ml

1. 小さなボウルに刻んだお新香 (きゅうちゃん漬等)を入れ、

# マヨネーズ、ケチャップと混ぜる

て完成

63℃で完成

5. バンズの内側をグリルで焼き目が付くま

6. バンズの上に焼きあがったパテを置き、

野菜とサウザンアイランドソースを乗せ

で20秒程焼き、取り出す



## アップルバイ **♂** 仕込み時間: 15分 ● 調理方法: 遠火

リンゴ バター

パイシート シナモンシュガー 砂糖

1枚

半分

5 g

2 0 g

10 g

らスライスしておく

調理方法: 1. グリル庫内を200℃にセット 2. リンゴの皮を剥き、4等分にカットしてか

端をおさえてくつ付け、上に穴をあける

6. パイをクッキングシートの上で遠火にセ

7. 遠火から直火にクッキングシートのまま

5. お好みで上に溶き卵を塗り、艶を出す

ットし、200℃で15分程焼く

変え、更に5分焼けば完成

▲ グリル温度:

200°C

3. パイシートの半面にリンゴ、バター、シナ モンシュガー、砂糖をふる 4. パイシートを半面にたたみ、フォークで

Weber &

DISCOVER WHAT'S POSSIBLE