



미니함박그라탕



<https://recipe.io.kr>

미니함박그라탱

재료

- **주재료:** 돼지고기(갈은것) 600g, 다진양파 3큰술, 다진마늘 1큰술, 달걀 1개, 빵가루 1/2컵, 당근 1개, 양파 1개, 피망 2개, 무 1/3개, 표고버섯 5장, 치즈 100g, 소금, 후추, 식용유
- **그라탱소스:** 밀가루 2큰술, 버터 2큰술, 브라운스톡 1컵, 생크림 1/3컵, 소금, 흰후추

조리방법

- **함박스테이크 만들기:** 돼지고기는 곱게 다져 양파, 마늘, 달걀, 빵가루, 소금, 후추를 넣고 끈기 있게 치댄 뒤 직경 5cm 크기로 둥글게 빗어 프라이팬에 노릇하게 굽는다.
- **그라탱소스 만들기:** 냄비에 버터를 녹이고 밀가루를 넣어 타지 않게 볶은 후, 스톡을 부어 멍울 없이 풀고 은근히 조린 뒤 생크림, 소금, 흰후추로 간을 맞춘다.
- **야채 준비:** 당근은 5mm 두께로 둥글게 썰고 무는 한입 크기로 썰어 살짝 데치며, 양파, 피망, 표고버섯은 큼직하게 썰어 각각 기름에 볶는다.
- **조립하기:** 그라탱 그릇에 버터를 바르고 구운 미니함박과 볶은 야채를 담은 뒤 소스를 붓는다.
- **굽기:** 다진 치즈를 뿌리고 220℃ 오븐에 넣어 치즈가 녹아 갈색이 나도록 구워낸다.

Mini Hamburg Gratin

Ingredients

- **Main:** 600g Ground pork, 3 tbsp Minced onion, 1 tbsp Minced garlic, 1 Egg, 1/2 cup Breadcrumbs, 1 Carrot, 1 Onion, 2 Bell peppers, 1/3 Radish, 5 Shiitake mushrooms, 100g Cheese, Salt, Pepper, Cooking oil
- **Gratin Sauce:** 2 tbsp Flour, 2 tbsp Butter, 1 cup Brown stock, 1/3 cup Heavy cream, Salt, White pepper

Instructions

- **Make Mini Hamburgers:** Mince the pork finely, mix with onion, garlic, egg, breadcrumbs, salt, and pepper, knead until sticky, shape into 5cm balls, and pan-fry both sides until golden.
 - **Make Gratin Sauce:** Melt butter in a pot, add flour and sauté without browning, pour in stock and stir well, simmer, adjust thickness with heavy cream, and season with salt and white pepper.
 - **Prep Vegetables:** Slice carrot into 5mm rounds and radish into bite-sized pieces, blanch briefly; chop onion, bell peppers, and mushrooms roughly and stir-fry each in oil.
 - **Assemble:** Grease a gratin dish with butter, arrange the baked mini hamburgers and stir-fried vegetables, and pour the gratin sauce over them.
 - **Bake:** Sprinkle finely chopped cheese on top and bake in a 220°C oven until the cheese melts and turns brown.
-

迷你漢堡焗烤

材料

- **主料：** 豬絞肉 600g, 洋蔥末 3大勺, 蒜末 1大勺, 雞蛋 1個, 麵包粉 1/2杯, 胡蘿蔔 1個, 洋蔥 1個, 青椒 2個, 蘿蔔 1/3個, 香菇 5朵, 起司 100g, 鹽, 胡椒, 食用油
- **焗烤醬：** 麵粉 2大勺, 奶油 2大勺, 紅高湯 1杯, 鮮奶油 1/3杯, 鹽, 白胡椒

烹調步驟

- **製作迷你漢堡：** 豬肉剁細，加入洋蔥、蒜末、雞蛋、麵包粉、鹽與胡椒攪拌至有黏性，捏成直徑 5cm 的圓球狀，煎至兩面金黃。
- **製作焗烤醬：** 鍋中融化奶油，加入麵粉炒勻（不上色），倒入高湯攪拌均勻煮至濃稠，加入鮮奶油、鹽與白胡椒調味。
- **準備蔬菜：** 胡蘿蔔切 5mm 薄片，蘿蔔切塊後稍微汆燙；洋蔥、青椒、香菇切大塊分別炒熟。
- **組合：** 焗烤盤抹上奶油，放入漢堡與炒蔬菜，倒入焗烤醬。
- **烘烤：** 撒上起司碎，放入 220°C 烤箱烤至起司融化呈金黃色即可。

迷你汉堡焗烤

材料

- **主料：**猪绞肉 600g, 洋葱末 3大勺, 蒜末 1大勺, 鸡蛋 1个, 面包粉 1/2杯, 胡萝卜 1个, 洋葱 1个, 青椒 2个, 萝卜 1/3个, 香菇 5朵, 起司 100g, 盐, 胡椒, 食用油
- **焗烤酱：**面粉 2大勺, 黄油 2大勺, 红高汤 1杯, 鲜奶油 1/3杯, 盐, 白胡椒

烹调步骤

- **制作迷你汉堡：**猪肉剁细，加入洋葱、蒜末、鸡蛋、面包粉、盐与胡椒搅拌至有黏性，捏成直径 5cm 的圆球状，煎至两面金黄。
- **制作焗烤酱：**锅中融化黄油，加入面粉炒匀（不上色），倒入高汤搅拌均匀煮至浓稠，加入鲜奶油、盐与白胡椒调味。
- **准备蔬菜：**胡萝卜切 5mm 薄片，萝卜切块后稍微汆烫；洋葱、青椒、香菇切大块分别炒熟。
- **组合：**焗烤盘抹上黄油，放入汉堡与炒蔬菜，倒入焗烤酱。
- **烘烤：**撒上起司碎，放入 220℃ 烤箱烤至起司融化呈金黄色即可。

ミニハンバーググラタン

材料

- **主材料：**豚ひき肉 600g, みじん切り玉ねぎ 大さじ3, おろしにんにく 大さじ 1, 卵 1個, パン粉 1/2カップ, 人参 1本, 玉ねぎ 1個, ピーマン 2個, 大根 1/3個, 椎茸 5枚, チーズ 100g, 塩, 胡椒, サラダ油

- **グラタンソース:** 小麦粉 大さじ2, バター 大さじ2, ブラウンストック 1カップ, 生クリーム 1/3カップ, 塩, 白こしょう

作り方

- **ハンバーグを作る:** 豚ひき肉を細かく叩き、玉ねぎ、にんにく、卵、パン粉、塩、胡椒を加えて粘りが出るまでこね、直径5cmほどの丸型に成形して両面を焼く。
 - **グラタンソースを作る:** 鍋でバターを溶かし、小麦粉を入れて弱火で色がつかないように炒め、ストックを注いでダマにならないように混ぜて煮込み、生クリーム、塩、白こしょうで味を調える。
 - **野菜の準備:** 人参は5mm幅の輪切り、大根は一口大に切ってさっと茹で、玉ねぎ、ピーマン、椎茸は大きく切ってそれぞれ油で炒める。
 - **組み立てる:** グラタン皿に薄くバターを塗り、焼いたハンバーグと炒め野菜を入れ、グラタンソースをかける。
 - **焼く:** 細かく刻んだチーズをかけ、220°Cのオーブンでチーズが溶けてきつね色になるまで焼き上げる。
-

Mini-Hamburg-Gratin

Zutaten

- **Hauptzutat:** 600g Schweinehackfleisch, 3 EL gehackte Zwiebeln, 1 EL gehackter Knoblauch, 1 Ei, 1/2 Tasse Paniermehl, 1 Karotte, 1 Zwiebel, 2 Paprikaschoten, 1/3 Rettich, 5 Shiitake-Pilze, 100g Käse, Salz, Pfeffer, Speiseöl
- **Gratinsauce:** 2 EL Mehl, 2 EL Butter, 1 Tasse Rinderfond (Brown Stock), 1/3 Tasse Schlagsahne, Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

- **Mini-Frikadellen formen:** Hackfleisch fein hacken, mit Zwiebel, Knoblauch, Ei, Paniermehl, Salz und Pfeffer verkneten, ca. 5cm große Bällchen formen und von beiden Seiten anbraten.
- **Gratinsauce zubereiten:** Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und bei schwacher Hitze anschwitzen, Fond einrühren, aufkochen lassen, mit Sahne verfeinern und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

- **Gemüse vorbereiten:** Karotte in 5mm Scheiben schneiden, Rettich in mundgerechte Stücke schneiden und kurz blanchieren; Zwiebel, Paprika und Pilze grob hacken und einzeln in Öl anbraten.
 - **Zusammenfügen:** Eine Gratinform mit Butter einfetten, gebackene Mini-Frikadellen und gebratenes Gemüse hineinlegen und mit der Gratinsauce übergießen.
 - **Backen:** Mit gehacktem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 220°C backen, bis der Käse geschmolzen und braun ist.
-

Mini gratin de hamburgers

Ingrédients

- **Base:** 600g Porc haché, 3 c.à.s Oignon haché, 1 c.à.s Ail haché, 1 Œuf, 1/2 tasse Chapelure, 1 Carotte, 1 Oignon, 2 Poivrons, 1/3 Radis, 5 Shiitakes, 100g Fromage, Sel, Poivre, Huile
- **Sauce gratin:** 2 c.à.s Farine, 2 c.à.s Beurre, 1 tasse Fond brun, 1/3 tasse Crème fraîche, Sel, Poivre blanc

Préparation

- **Façonner les hamburgers:** Hachez finement le porc, mélangez avec oignon, ail, œuf, chapelure, sel et poivre, pétrissez, formez des boules de 5cm et faites-les dorer à la poêle.
 - **Préparer la sauce:** Faites fondre le beurre, ajoutez la farine, cuisez sans colorer, versez le fond, remuez bien, ajoutez la crème et assaisonnez de sel et de poivre blanc.
 - **Préparer les légumes:** Coupez la carotte en rondelles de 5mm et le radis en morceaux, blanchissez ; coupez l'oignon, les poivrons et les champignons et faites-les sauter.
 - **Assembler:** Beurrez un plat à gratin, disposez les mini hamburgers et les légumes sautés, puis versez la sauce.
 - **Cuire:** Saupoudrez de fromage râpé et enfournez à 220°C jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.
-

Mini gratin de hamburguesas

Ingredientes

- **Principal:** 600g Carne de cerdo picada, 3 cdas Cebolla picada, 1 cda Ajo picado, 1 Huevo, 1/2 taza Pan rallado, 1 Zanahoria, 1 Cebolla, 2 Pimientos, 1/3 Rábano, 5 Shiitakes, 100g Queso, Sal, Pimienta, Aceite
- **Salsa gratinada:** 2 cdas Harina, 2 cdas Mantequilla, 1 taza Caldo marrón, 1/3 taza Crema de leche, Sal, Pimienta blanca

Preparación

- **Hacer hamburguesas:** Pique finamente el cerdo, mezcle con cebolla, ajo, huevo, pan rallado, sal y pimienta, amase, forme bolitas de 5cm y dore en una sartén.
 - **Hacer salsa:** Derrita la mantequilla en una olla, añada la harina y dore sin color, vierta el caldo, mezcle bien, añada la crema y sazone con sal y pimienta blanca.
 - **Preparar verduras:** Corte la zanahoria en rodajas de 5mm y el rábano en trozos, escale; pique la cebolla, los pimientos y las setas y saltee cada uno en aceite.
 - **Armar:** Unte una fuente de gratinar con mantequilla, coloque las mini hamburguesas y las verduras salteadas, y vierta la salsa.
 - **Hornear:** Espolvoree queso picado y hornee a 220°C hasta que el queso se derrita y se dore.
-

Мини-гратен с гамбургерами

Ингредиенты

- **Основное:** 600г Свиной фарш, 3 ст.л. Измельченный лук, 1 ст.л. Чеснок, 1 Яйцо, 1/2 стакана Панировочные сухари, 1 Морковь, 1 Луковица, 2 Сладких перца, 1/3 Редьки, 5 Грибов шиитаке, 100г Сыр, Соль, Перец, Растительное масло
- **Соус для гратена:** 2 ст.л. Мука, 2 ст.л. Сливочное масло, 1 стакан Коричневый бульон, 1/3 стакана Жирные сливки, Соль, Белый перец

Приготовление

- **Формовка гамбургеров:** Измельчите свинину, смешайте с луком, чесноком, яйцом, сухарями, солью и перцем, вымесите, сформируйте шарики диаметром 5 см и обжарьте с обеих сторон.
- **Приготовление соуса:** Растопите масло в кастрюле, добавьте муку, обжарьте без изменения цвета, влейте бульон, размешайте, добавьте сливки, соль и белый перец.

- **Подготовка овощей:** Нарежьте морковь кружочками по 5 мм, редьку кусочками и бланшируйте; лук, перец и грибы крупно нарежьте и обжарьте на масле.
- **Сборка:** Смажьте форму для гратена маслом, выложите обжаренные мини-гамбургеры и овощи, залейте соусом.
- **Запекание:** Посыпьте измельченным сыром и запекайте в духовке при 220°C до расплавления и золотистой корочки.

