

Beef Teriyaki Burger

Bahan:

- 1 sachet Bamboe Saus Teriyaki
- 2 buah roti burger
- 100 gr daging giling
- 1 butir telur
- 1 sdm mayonaise
- ½ bawang bombay, potong tipis (tumis)
- daun selada sesuai selera

Cara Memasak:

1. Panggang bagian dalam belahan roti burger dengan sedikit butter/mentega, sisihkan
2. Campur daging giling dengan 1 btr telur, sedikit garam dan lada. bentuk bulat pipih dan panggang di atas teflon dengan sedikit minyak.
3. Siapkan roti burger dan susun di atasnya: selada, beef, tumisan bawang bombay, siram dengan bamboe saus teriyaki, mayonaise, dan tutup dengan bagian atas roti. Sajikan selagi hangat

