

## Cook Love

Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

## #01 山菜のコーンクリーム Pasta

山菜のおいしい時期になりました。春になると店頭でよく見かける山菜ですが、その旬はあっという間です。だからこそ、今のうちに食べておきましょう。レシピはもちろん、スノーピークオリジナルです。

## ▶ 材料 Ingredients

- ロングパスタ
- しいめじ
- 鮭フレーク
- にごみ
- たらめ
- バター
- アスパラガス
- コンソメ
- コーンクリーム
- 生クリーム
- たまねぎ
- 塩コショウ
- にんにく

## ▶ 調理道具 Cook Ware

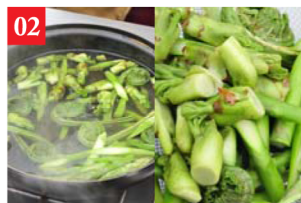
- フィールドクッカーPRO.1
- フライパンPro.1
- メッシュバスケットPro.1
- 包丁まな板セットL



## ▶ レシピ Recipe



まず初めにフィールドクッカーPro.1に水と塩を入れて火にかけます。パスタ用ですね。次ににごみ、たらめ、アスパラを食べやすい大きさに切っていきます。



フライパンPro.1にお湯を沸かしましょう。沸騰したら①と塩を入れて、20秒くらい湯がいてください。きれいな緑色になったら、メッシュバスケットPro.1にあげてお湯を切ります。



フライパンを火にかけてバターを溶かします。焦がさないように全体に広げます。



にんにくとたまねぎを入れて、よく炒めていきます。



次に、しいめじを加えて炒めます。しいめじは、裂いて入れると火が通りやすくなりますよ。しいめじのかわりに舞茸を使ってもいいですね。



しいめじに火が通ったら、鮭フレークと②を加えてさっと火を通します。山菜類は一度ゆでているので、あまり炒めなくても大丈夫です。



そして、⑥にコーンクリーム、生クリーム、コンソメスープの素を加えていきます。この時ウッドパーティースプーンの背を使って、だまがなくなるまでよく混ぜると、滑らかにおいしく仕上がります。仕上げに塩・コショウで味を



パスタをゆでます。沸騰したフィールドクッカーPro.1にパスタを入れて、7～8分ゆでていきます。パスタによって多少ゆで時間が異なりますので、気をつけてください。



パスタがゆで上がったたら、メッシュバスケットPro.1でお湯を切ります。フライパンに移して、パスタ全体に⑦をからめます。



コレール(ランチプレート)に盛り付ければできあがり。