



#021

Cook Love  
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.SPW関西「おススメレシピ」  
トラメジーノ&パンケーキミックスで

## 簡単お好み焼

パンケーキミックスを使って簡単ごはん。  
中に入れる材料はお好みでアレンジを…  
「簡単・お好み焼!」

## 作り方



1. キャベツを細かく千切りします。



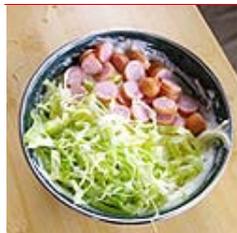
2. ウィンナーを細かく輪切りします。



3. パンケーキミックスに少しずつ水を入れながら混ぜます。



4. だまにならないようよく混ぜてください。



5. ①と②を入れてよくかき混ぜます。



6. トラメジーノにオリーブオイルをまんべんなく塗ります。



7. 焼きあがると少し膨らむので、8分目くらいまで⑤を入れます。



8. 弱火で10分～15分くらい焼きます。



9. これくらい焼き目がつき、竹串で刺しても何もついてこなければ出来上がりです。



10. ソース・マヨネーズ・花かつお・青のりをトッピングして出来上がりです。



※お好みでカレーパウダーを入れてもおいしく頂けます!



## 材料



キャベツ(1/6)  
ウィンナー(一袋)  
パンケーキミックス(150g)  
水(150cc)  
お好み焼きソース  
マヨネーズ  
オリーブオイル  
花かつお  
青のり  
カレーパウダー

## 調理用具



GR-009  
ホットサンドクッカー トラメジーノ  
販売価格(税込): 7,480 円



GS-400  
ギガパワープレートバーナー-LI  
販売価格(税込): 17,800 円

今回のレシピは、伊勢崎店青柳が調理をしました。