



#024

Cook Love  
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

コロダッチオーバルで作る

## チーズカレーオムレツ

1日に作ったカレーが余ってしまった!  
そんな時におすすめなのがこのレシピ。  
2日目のカレーもおいしく頂けます♪

## 作り方



1. ウィナーを一口大に切ります。



2. オリーブオイルをコロダッチオーバルにたらしめます。



3. 全体にいきわたるよう塗ります。



4. 卵をわります。



5. ④の中にウィナーを入れます。



6. ⑤の中にカレーを入れます。



7. ⑥を混ぜます。



8. ⑦に蓋をし、焚火にくべます。火の加減によって焼き上がり時間が異なりますので焼き加減をこまめに確認してください。



9. ふちが焼けてきたらチーズを入れます。



10. 蓋をして、余熱で5分くらい置くとチーズが溶けるので、その上から2wayトーチで焼き目をつけます。



11. お好みでフレッシュバジルをあしらうと出来上がりです!

## 材料



- ・卵 4個
- ・ウィナー 1袋
- ・1日に作ったカレー (1人前)
- ・ピザ用チーズ 200g
- ・フレッシュバジル (お好みで)
- ・オリーブオイル 適量

- その他必要備品
- ・キッチンペーパー

## 調理用具



CS-208  
マナイタセットL  
販売価格(税込):  
4,980円



GT-100  
ギガパワー  
2WAYトーチ  
販売価格(税込):  
3,990円



CS-503  
コロダッチオーバル  
販売価格(税込):  
6,980円



SET-110  
焚火スターター  
セット  
販売価格(税込):  
23,800円