



#026

Cook Love
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

おつまみ

巾着焼き

お酒のおつまみに最高!
パリッパリの油揚げでいつもより
お酒がすすんじゃう!?

作り方



1. 油揚げを半分に切り、油揚げが袋状になるように切り込みを入れます。



2. なめこを沸騰したお湯にさっとぐらせ、しらすと合えます。味付けに醤油を少したらしします。



3. ②を袋状にした油揚げにつめます。この時②スプーンで奥まで入れた後スプーンを抑えながら抜くと奥まで具材が入ります。



4. 納豆にも醤油を少したらし混ぜたのち③同様ににつめます。



5. ③・④を熱した焼きアミの上に置きます。焚火ですので火加減を見ながら焼いていきます。



6. 両面にこれくらいの焼き目がついたら焼き上がりです。



7. やまといも・大根・生姜をすりおろします。



8. やまといもには、だしを混ぜておきます。



9. 巾着の上に⑧・大根おろし・生姜を盛りつけ、お好みで大葉を加えて完成です!

材料



- ・栃尾の油揚げ1枚
- ・やまといも 150g
- ・大根 100g
- ・生姜 ひとかけ
- ・かつお節
- ・だし
- ・醤油
- ・大葉(お好みで)

巾着の中身

- ・なめこ 1パック
- ・しらす 1パック
- ・納豆 1パック

その他必要備品

- ・竹串

調理用具



CS-208
マナイタセットL
販売価格(税込):
4,980 円



E-103
シェラカップ
販売価格(税込):
945 円



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



ST-032GB
焚火台
グリルブリッジL
販売価格(税込):
3,360 円



ST-032MA
焼アミ Pro.L
販売価格(税込):
5,800 円