



#029

Cook Love  
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

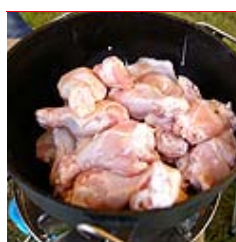
## 手羽先のトマト煮

旨みたっぷり。とろとろの手羽先が  
とってもおいしい一品です!

## 作り方



1. ダッチオーブンにたっぷりオリーブオイルを入れて、にんにくもたっぷり入れます。



2. 手羽先を入れ焼き目をつけます。



3. トマトを湯通しし、皮をむきます。



4. トマトを四つ切にします。



5. 玉ねぎを一口大に切ります。



6. アスパラを斜めに切ります。



7. 手羽先につつね色の焼き目が付いたら、玉ねぎ、トマトの順番に具を入れます。



8. 手羽先が浸るくらいまで水を入れます。

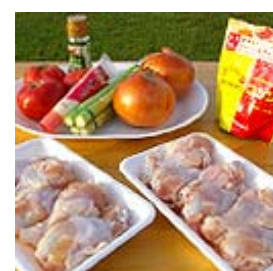


9. コンソメをたっぷりかけスキレットで蓋をして30分ほど煮込みます。



10. アスパラを入れ一煮立ちさせれば完成です。

## 材料



- ・トマト 3個
- ・玉ねぎ 2個
- ・アスパラ 1束
- ・手羽先 300g
- ・コンソメ
- ・にんにくチューブ
- ・オリーブオイル

## 調理用具



CS-520  
和鉄ダッチオープン26  
販売価格(税込):  
15,800 円



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



ST-032  
ギガパワーLI  
ストーブ剛炎  
販売価格(税込):  
38,800 円