

Cook Love

Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

#03 SP 内山特製 新たまのとろりんオニオンスープ

実家から新たまねぎが届きました。
お母さんの愛情がたっぷり詰まったたまねぎ。
何を作るか悩みます。
でもやっぱり、たまねぎといたらコレでしょう！
じっくり、コトコト。おいしい香りが広がります。

▶ 材料 Ingredients

- 新たまねぎ
- にんにく
- ベーコン
- オリーブオイル
- コンソメ(顆粒orキューブ)
- クルトンorフランスパン
- 塩コショウ
- 水
- とろけるチーズ

▶ 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
- コレール(ランチプレート)
- ウッドパーティースプーン



▶ レシピ Recipe



01 たまねぎとにんにくを薄切りにします。次にベーコンを細切りにします。マナイタセットLの上に横長において、縦に包丁を入れると丁度いい大きさになるので、よかったら試してみてください。



02 具を炒めます。フィールドクッカーPro.1を火にかけたら、まずオリーブオイルを引いてください。全体に油が回ったところで、にんにくを入れて軽く炒めます。にんにくのいい香りが立ったら、ベーコンを加えます。



03 スタッキングキッチンツールSETの木ベラでさっと炒めたら、たまねぎを加えます。たまねぎは焦げやすいので、火を弱めます。焦がさないようにじっくり炒めましょう。



04 根気よく炒め続けると、だんだんたまねぎがしんなりしてきます。このぐらいきれいなアメ色になればOKです。アメ色になるまで炒めると、たまねぎの甘みが凝縮されたおいしいスープになります。



05 ここにステンレスパーコレーター6カップで水を注ぎます。コンソメスープの素を入れてら、底の方から全体をひと混ぜして弱火のままコトコト煮込みましょう。いい匂いがしてきます…。



06 塩・コショウで味をととのえます。入れすぎないように気をつけてくださいね。



07 そろそろ最終段階です。フィールドクッカーPro.1の中央にクルトンを浮かべます。これがチーズの土台になるので、のせやすいように調整してください。



08 クルトンで作った島の上に、とろけるチーズをたっぷりせます。私はチーズが好きなので、気持ち多めにしました。



09 ここで、秘密兵器の登場です。ギガパワー2WAYトーチで炙ってチーズを溶かします。おいしいような焦げ目がついてきました。わかりますか？



10 仕上げにパセリを散らせば完成です！因みにクルトンはフランスパンでも代用できます。パンはのせる前に焼いてくださいね。