

Cook Love

Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

#05 SP衛藤特製 ほうれん草の元気モリモリポパイスープ

日焼けによるお肌のケア。また日中の暑さによる貧血。夏は楽しいけど、体のメンテナンスも大切です。そこで強い味方なのが、ほうれん草!! ビタミンや鉄分を豊富に含んでいる優秀な野菜です。ポパイスープで夏を元気に過ごしましょう!!

▶ 材料 Ingredients

- ほうれん草
- ベーコン
- トマト
- 玉子
- とろけるチーズ
- コンソメの素
- 塩コショウ

▶ 調理道具 Cook Ware

- マナイタセットL
- SPテーブルウェアポウルL
- コレール 中ボウル
- アルミ寸胴クッカーセット
- 雪峰シリーズ 竹調理ペラ



▶ レシピ Recipe



01 マナイタセットLの上でほうれん草を4cmほどにざく切りに。



02 アルミ寸胴にお湯を沸かして、切ったほうれん草を入れます。



03 続けてコンソメの素を入れます。コンソメって便利ですね。



04 味付けのために、ベーコンを入れても美味しくまとまります。今回は男性スタッフが多いので多めに入れてみようかな～。



05 次に一口サイズにカットしたトマトを加えます。トマトはざっくりとカットしてます。これぞアウトドア料理!



06 塩コショウで味を調え、竹調理ペラでよくかき混ぜます。今回はベーコンをたくさん入れたので、塩は少なめにしてみました。



07 SPテーブルウェアポウルLに玉子を溶いて鍋に最後に加え、ふわっと固まったところで火を止めます。



08 コレール中ボウルに盛り付けてから、ピザ用のとろけるチーズをのせて完成です。



09 これで完成です。元気がモリモリ出ますよ!!