



#008

Cook Love
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

えびとチキンの 豆乳スープパスタ

設営後のランチにぴったり。
ささっと作れて、美味しく頂く
「えびとチキンの豆乳スープパスタ」

作り方



1. フライパンにオリーブオイルをしき、鶏肉に小麦粉をまぶして焼きます。



※鶏肉等、小麦粉にまぶす作業は小さいビニール袋等を使うと大変便利です。



2. ①と同様にエビに小麦粉をまぶして焼きます。



3. 豆乳スープをつくります。
豆乳スープの作り方
1. 千切りにした玉ねぎを炒めます。
2. 小さく切った舞茸を炒めます。
3. 豆乳をいれて火を加えます。
コンソメ、塩、コショウで味を調えて完成。
※豆乳は火を加えすぎると分離するので、気をつけて下さい。



4. 茹でたパスタに、①と②をトッピングして、③の豆乳スープをかけて完成です。

材料

- 鶏肉
- エビ
- 玉ねぎ
- 舞茸
- パスタ
- 豆乳
- コンソメ
- 塩
- コショウ
- 小麦粉
- オリーブオイル

調理用具



CS-021
フィールドクッカー PRO.1
販売価格(税込): 14,800円