



#010

Cook Love  
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.厚切りベーコンと  
まるごと玉ねぎの  
ほっこりスープ秋ナスとトマトの  
チーズ焼きみんなほんわか!  
秋キャンプのあったかレシピ

## 厚切りベーコンとまるごと玉ねぎのほっこりスープ



1. フライパンにオリーブオイルをしき、細かく切ったベーコンとみじん切りにした玉ねぎを炒めます。



2. ①の後、切れ目を入れた玉ねぎと厚切りにしたベーコン、大きめに切った人参を入れ、水を加えてダッチオープンにフタをして煮込みます。



3. 鍋が一煮立ちしたら、コンソメを入れて味付けをし、人参に火が通るまで、さらに煮込みます。最後に塩とこしょうで、味を調べて完成です。

## 材料

## ■ 厚切りベーコンとまるごと玉ねぎのほっこりスープ

玉ねぎ、人参、ベーコンスライス、ベーコンブロック、コンソメ、しお、こしょう、水

## ■ 秋ナスとトマトのチーズ焼き

ナス、トマト、ピザ用チーズ、クレイジーソルト

## 調理用具



CS-420  
和鉄ダッチオープン28  
販売価格(税込):  
22,050円



CS-302  
コロダッチカプセル  
販売価格(税込):  
6,800円

## 秋ナスとトマトのチーズ焼き



1. 輪切りにしたナスをコロダッチカプセルに敷きつめ、クレイジーソルトを振りかけます。



2. ①の上に角切りにしたトマトをたっぷり敷きつめます。



3. ③の上にピザ用チーズをたっぷり振りかけます。



4. コロダッチカプセルのフタをして、炭火で調理します。(炭で上からも熱を加えるときれいな焦げ目ができます。)



5. 全体に火が通り、チーズに焦げ目がついたら完成です。