



#011

Cook Love
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

特製レモンポン酢だれ 牛たたき

和風カレー汁

秋キャンプのおつまみや
夜食にもどうぞ...

特製レモンポン酢だれ牛たたき



1. 塩&コショウで味付けした牛ももブロックの表面をフライパンで焼きます。



2. ①の後、ビニール袋等に牛肉を入れ、氷水等で冷やします。



3. 「特製レモンポン酢だれ」を作ります。
作り方
①ポン酢をボール等に入れ、めんつゆを少々まぜます。②①にレモン汁とレモンの輪切りとハーブソルトを入れて完成です。※それぞれの分量はお好みで調節して下さい。



4. ②を薄切りにします。



5. ④を「特製レモンポン酢だれ」とからめて完成です。
※レタスやスモークサーモン等を添えてサラダ風すると、より一層美味しく召し上がれます。

和風カレー汁



1. 鍋に油をしき、肉、じゃがいも、人参、玉ねぎを炒めます。



2. 水を入れ、一煮立ちした所で、鰹節をそのまま直接、鍋に入れます。



3. じゃがいも、人参に火が通ったところで、味噌を入れます。(今回はだし入り味噌を使用しました。「薄い味噌汁」を作る感覚で、味噌の量を調節して下さい。)



4. ③にカレーを投入し、味を調べ、数分煮込んで完成です。
※うどんを入れたり、ご飯をいれておじやにしたり、秋キャンプの夜食にもぴったりです。

材料

- 特製レモンポン酢だれ牛たたき
 - 牛たたき:牛肉モモブロック、塩、コショウ
 - 特製レモンポン酢だれ:レモン、ポン酢、めんつゆ、ハーブソルト
- 和風カレー汁
 - じゃがいも、人参、玉ねぎ、豚肉、鰹節、だし入り味噌、カレールー

調理用具



CS-351

アルミ寸胴クッカーセット

販売価格(税込): 42,000円