



#012

Cook Love
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

鮭ときのこの クリームパスタ

秋食材を手軽に素早く!美味しく調理!

作り方



1. フライパンできのこを炒めます。(今回は途中で、チューブにんにくを入れました。)



2. ①に鮭フレークを入れます。



3. ②に生クリームを加えます。



4. ③にコンソメを入れます。



5. 最後に塩、こしょうで味を調べてソースの完成です。



6. パスタを茹でます。



7. パスタとソースを混ぜ合わせて完成です。

材料

- きのこ(今回は舞茸としめじを使いました。)
- 鮭フレーク
- 生クリーム
- コンソメ
- 塩
- こしょう
- パスタ
- にんにく
- オリーブオイル

調理用具



SET-100
アイアングリルテーブル
キッチンスターターセット
販売価格(税込): 64,800円



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



西宮今津店藤坂香織が、IGTで快適に調理をしました