



#017

Cook Love
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

焚火台でつくる 静岡風おでん& 富士宮やきそば

調理も暖か! 食べても温か!
早春キャンプのほかほかレシピ!

道具の準備



1. 焚火台スターターセットにグリルブリッジをセッティングして、炭をおこします。



2. ①に焼アミステンレスハーフProをセッティングします。



3. ②にグリルプレートハーフ深型をセッティングして調理開始です。

作り方



1. フィールドクッカーでおでん出汁を作り、串に具材をさして入れます。(出汁は「材料」の項目参照)



2. ①を焼アミステンレスハーフProの上に置いて煮込みます。焼アミステンレスハーフProはクッカーを載せても調理が可能な耐久性になっています。



3. 約一時間位、煮込んで静岡風おでんの完成です。牛すじや、黒はんぺんからもよい出汁がでます。



4. 次に富士宮やきそばをつくります。グリルプレートハーフ深型に油をしき、肉を炒めます。



5. さらに、肉かす、野菜を入れて炒めます。



6. ⑤に麺をほぐしながら入れ、水を適量入れて、炒めます



7. ⑥にだし粉、ソースを入れて、炒めて完成です



8. どちらも、だし粉、青のりをふりかけて、お召し上がり下さい。

材料

静岡風おでんの材料

●具材

黒はんぺん、大根、こんにゃく、牛すじ、ちくわ、ゆで玉子、だし粉、青のり

●出汁

水、かつお節、砂糖、みりん、酒、濃口醤油 各適宜
お土産用として市販されているものをお手軽に温めても美味しいですよ!

富士宮やきそばの材料

蒸し麺、豚肉、肉かす、キャベツ、お好みの野菜(もやし、人参等)、ソース、油、だし粉、青のり、紅しょうが

調理用具



SET-110

焚火台スターターセット

販売価格(税込): 23,800円



ST-032GB

焚火台 グリルブリッジ

販売価格(税込): 3,360円



S-029HA

焼アミステンレスハーフ PRO

販売価格(税込): 3,150円



S-029HD

グリルプレートハーフ 深型

販売価格(税込): 2,993円