

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- スモークチップ（オーク等）：50g
- 水：1.5L
- 鶏ガラスープの素：大さじ1
- 豚肉、鶏肉：各200g
- 野菜（キャベツ、エノキ、しいたけなど）：適量
- とうふ：1丁
- スライスチーズ：4枚

作り方

1. 鍋の底にスモークチップを置き、その上にアルミホイルで作った「煙を通すための筒」を立てます。
2. 筒の周囲に鶏ガラスープの素を溶かした水を注ぎます。
3. その上に豚肉、鶏肉、野菜、とうふを盛り付けます。
4. 筒の中に火をつけ、蓋をして数分間待ちます。煙が立ち上がり、食材にスモークフレーバーを付けます。
5. 火が消えたらスライスチーズをのせ、蓋をしてチーズが溶けるまで待ちます。
6. チーズが溶けたら出来上がりです。スモークフレーバーが香る独特な鍋をお楽しみください。