

番号 4

超贅沢簡単！土鍋で燻製

竹下 輝明 さん (67 歳)



☆コメント

作り方のとおり土鍋にセットし、約10分で美味しい贅沢なおつまみが簡単に出来あがります。残った燻製のウインナーやチーズを野菜サラダに入れるとサラダも一層おいしくなります。

☆調理時間 約 20分

☆レシピ

(材料・1人分)

ウインナー 1袋 (約100g)

チーズ 1袋 (約50g)

◆道具

土鍋

桜チップ(1回3g使用)

アルミホイル(チップ敷き用と受け皿用)

金網

作り方

- ① 土鍋の中にアルミホイルを入れてその上にチップをセットする。
- ② チップの上に一枚アルミホイルを乗せておく。(チップをぬらさないため)
- ③ 食材を金網にセットする。(食材は一口大に切っておく)
- ④ 蓋はせず強火で加熱する。(約4～5分)
- ⑤ チップから煙が出ると蓋をして蓋の周りを濡れ布巾で煙をふさぐ。
(約3～4分で火を止める)
- ⑥ 余熱調理時間は、約3～4分。完成。
- ⑦ 盛り付け。