

親子で一緒にかんたん アウトドアレシピ



四角いピザ

材料【4人前】

春巻きの皮…適量(1人前3枚程度)
玉ねぎ…1/2個
ピーマン…1個
ピザ用チーズ…200g
スライスサラミ…50g
茹でた小エビ…50g
ツナ缶、ミニトマトなどお好みのもの…適量
オリーブオイル…適量
ピザソース…適量

ポイント

焼きあがりの加減は、チーズの
ろけ具合をしっかり観察して見極
めよう！

1. 玉ねぎとピーマンを細かくみじん切りにしておく。ミニトマトなどを使う場合は薄く切っておくとよい。
2. 重ねた春巻きの皮にオリーブオイルを薄くぬり、ピザソースなどを適量ぬったら、玉ねぎとスライスサラミや小エビ、好きな具をのせ、チーズをかける。
3. フライパンに少量のオリーブオイルを入れ、トッピングした春巻きの皮をのせフタをして焼く。チーズが溶けたらでき上がり。必要に応じて、仕上げにトーチバーナーで焼き目を付ける。



ベイクド・ポテト

材料【4人前】

じゃがいも…4個
ベーコン…200g
青ネギ…1束
カッテージチーズ…1パック

ポイント

テントの設営後真っ先に作ればお
やつにもちょうどいい。
パパのビールのつまみにも最適！

1. ジャガイモを洗ってアルミホイルで包む。
焚火がおき火になったところに入れて焼く。
2. ベーコンを細かく刻んだら熱したフライパンに入れ、油を捨てながらカリカリになるまで炒める。青ネギもハサミで細かく刻んでおく。
3. ジャガイモが焼けたらアルミホイルから取り出し、食べやすく切れ目を入れておく。じゃがいもにカリカリベーコン、青ネギ、チーズをどっさりのせて食べる。