

DRAINABLE FRYING PAN 24cm

Original 6 RECIPE

【コパン 湯切りフライパン24cm】オリジナルレシピ



CB JAPAN CO., LTD.



copan

DRAINABLE FRYING PAN 24cm

YUGIRI PAN



ほうれん草とツナのパスタ

SPAGHETTI WITH SPINACH AND TUNA



🍴 材料(2人分)

ほうれん草…2株
乾燥パスタ…160g
オリーブオイル…大さじ1
にんにく…1/2かけ
生クリーム…120ml
ツナ缶…1缶(約80g)
コンソメ…小さじ1
粉チーズ…大さじ2
胡椒…少々

🍴 作り方

01. ほうれん草は5cm幅の長さに切り、にんにくはすり潰しておく。
02. たっぶりのお湯に塩(分量外)を加えてパスタを表示の1分少なく茹でる。茹で終わり1分前にほうれん草を加えて、一緒に茹で湯切りをする。
03. オリーブオイルとにんにくを加えて、香りが出るように炒める。
04. 生クリーム・ツナ・コンソメを加えて煮立たせる。
05. 軽くとろみが出てきたら粉チーズ・胡椒を加えて、さっと混ぜ合わせたら出来上がり。



エビのビスク風フジッリ

BASQUE STYLE FUSILLI WITH SHRIMP



材料(2人分)

有頭エビ…5尾
オリーブオイル…大さじ1
にんにく…1かけ
玉ねぎ…1/4個
白ワイン…50ml
トマト水煮缶…1缶(400g)
フジッリ…160g
(ショートパスタ)
バター…10g
生クリーム…60ml
塩胡椒…少々

作り方

01. エビは頭と殻と身に分けて、身は半分に切る。
玉ねぎ・にんにくはみじん切りにする。
02. フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて中火で炒める。
03. にんにくの香りが出てきたら、エビの頭と殻・玉ねぎを加えて炒める。
04. 白ワインを加えて蓋をして1分蒸す。
05. トマト水煮缶を加えて潰しながら5分煮込み、エビの頭と殻を取り除く。
出来上がったソースは別皿にあげておく。
06. フライパンを一旦すすいでから、たっぷりのお湯に塩(分量外)を加えて、パスタを表示の1分少なく茹でて湯切りする。
07. [06]に[05]のソースを戻し入れて、エビの身・バター・生クリーム・塩胡椒を加え中火で煮込む。
08. ソースにとろみが出てきたら出来上がり。



焼きロールキャベツ

GRILLED CABBAGE ROLLS



材料(4人分)

キャベツ…8枚

合挽き肉…250g

玉ねぎ…1/4個

塩…小さじ1/2

胡椒…少々

ナツメグ…少々

卵…Mサイズ1個

ベーコン…2枚

水…300ml

白ワイン…50ml

コンソメ…小さじ2

オリーブオイル…大さじ1

作り方

01. フライパンにたっぷりのお湯を沸かして、キャベツを茹でて湯切りをする。
玉ねぎはみじん切りに、ベーコンは1cm幅の細切りにする。
02. ボウルに材料Aを入れてよくこねる。
03. [01]のキャベツの芯をそぎ落とし、みじん切りにして[02]に混ぜる。
04. 茹でたキャベツに8等分した[02]のタネを載せて、
両端を折って手前からくると巻いて包む。
05. フライパンにオリーブオイルを入れ[04]を並べて、
中火で焼き色がつくように焼く。
06. 両面に焼き色がついたら、白ワイン・水・コンソメ・ベーコンの順に加える。
キャベツが柔らかくなるまで30~40分蓋をして煮込んだら出来上がり。



チキンとトマトのピラフ

CHICKEN AND TOMATO PILAF



🍴 材料(4人分)

生米(なまごめ)…2合
鶏もも肉…1枚(約250g)
トマト…1個
玉ねぎ…1/4個
塩胡椒…少々
バター…10g
白ワイン…大さじ2
水…360ml
コンソメ…小さじ2
コーン(粒)…50g
グリーンピース…50g
ローリエ…1枚

🍴 作り方

01. トマト・玉ねぎは1cm角に切る。
鶏もも肉は小さめの一口大に切り塩胡椒を振る。
02. フライパンにバターを入れて中火にかけ、[01]を炒める。
03. 玉ねぎが透き通ってきたら、生米を加えて5分炒める。
04. さらに白ワインを加えて軽く混ぜてから、
水・コンソメ・コーン・グリーンピース・ローリエを加える。
05. 沸騰したら蓋をし、弱火にして12分加熱する。
06. 加熱後、火を消してそのまま12分蒸らしたら出来上がり。



スパニッシュオムレツ

SPANISH OMELETTE



🍴 材料(4人分)

卵…4個
じゃが芋…1個
玉ねぎ…1/4個
ブロッコリー…50g
ベーコン…50g
バター…10g
塩胡椒…少々
コンソメ…小さじ1/2

🍴 作り方

01. じゃが芋は皮を剥いて厚さ1cm程のイチョウ切りに、玉ねぎは1cmの角切りに、ブロッコリーは小房に、ベーコンは細切りにする。
02. フライパンにたっぷりのお湯で、じゃが芋を柔らかくなるまで5分ほど茹でる。茹で上がり1分前にブロッコリーを加えて茹でて、湯切りをする。
03. [02]のフライパンにバター・玉ねぎ・ベーコンを加えて塩胡椒を振り、中火で炒める。
04. 玉ねぎが透き通ってきたら、割りほぐした卵とコンソメを入れてよく混ぜ合わせる。
05. 蓋をして弱火で5分焼く。
06. 裏返して、蓋をしてさらに5分焼いたら出来上がり。



りんごケーキ

BAKED APPLE CAKE



🍴 材料(4人分)

りんご…1個

バター…30g

砂糖…大さじ5

ホットケーキミックス粉…150g

卵…Mサイズ1個

牛乳…100ml

砂糖…大さじ4

🍴 作り方

01. りんごは十字に4等分して芯を切り落とし、薄くスライスする。
02. ボウルに材料Aを入れ、よく混ぜ合わせておく。
03. フライパンにバターと砂糖を入れて、中火にかける。
04. 砂糖が溶けてきたら火を一旦止めて、りんごを丸く重なるように並べる。
05. [02]を流し入れて蓋をし、弱火で20分焼く。
06. 串を刺して、中の生地が付かなければ出来上がり。



DRAINABLE FRYING PAN 24cm

YUGIRI PAN

コパン 湯切りフライパン24cm



CB JAPAN CO.,LTD.