

「オープン料理はフライパンよりも温度が安定していて、密室で蒸らしながら焼くので、焦げ付く心配がないですし、旨みと香りが循環して凝縮した味わいになります。オープンに入れたら完成するまで待てばいいので、その間に違う作業ができます。冬場は部屋も温まりますし、いいことづくしです。

クリステルなら、焼いたり、炒めたりした鍋をそのままオープンに入れて、仕上げまでできるので本当に便利。底が多層になっているので温度が上がるのが早く、蓄熱性が高いのもいいですね」



オープン料理のコツは途中でふたを開けないこと！



使う道具



クリステル  
深鍋20cm



バーミックス



スライシー



完成！



## シューファルシ

「スライシーは本体そのものが軽くて扱いやすく、みじん切りをたくさんしなくてはいけないうちにとても便利。パイオンを加えて、ふたをしたままオープンで焼き上げることで、素材から出る旨みをあますことなくスープとして味わえます」



ポイント

1 野菜3種類は、それぞれスライシーで細かいみじん切りにして、別々にバターで炒めます。



ポイント

2 鍋にキャベツの葉を敷き詰めて重ねます。大きめの葉から敷き詰めていくのがポイントです。



ポイント

3 敷き詰めたキャベツの上に肉をおき、葉で全体をくるみ、キャベツのような姿に仕上げます。

詳しいレシピはこちらから →



[www.cherryterrace.co.jp](http://www.cherryterrace.co.jp)

[https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews\\_hp/vol\\_14/d\\_r\\_Sakata.html](https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews_hp/vol_14/d_r_Sakata.html)