

3人前相当



LOTS OF FUN! SUMI TERRACE BRAND

とろ〜り本格チーズタッカルビ



マルシェ ミールキットワン とろ〜り本格チーズタッカルビの作り方



解凍時間の目安

【アウトドア利用】

クーラーボックスに保冷剤代りに入れて、程よく溶けたところでお使いください。

【屋内利用】

お召し上がりの6時間前から冷蔵庫で解凍してください。

※チーズタッカルビセットは必ず解凍してから調理してください。

セット内容

- ・タッカルビ(鶏肉)
- ・トッポギ&カット野菜
- ・チーズ
- ・専用ソース

3人前相当



自家製
タッカルビ
ソース
漬け



旨辛
まろやか
ソース

①

プレート(鉄板)が温まったら、鶏肉を焼きます。中までしっかり火が通るよう焼いてください。



※熱すぎるとタレが焦げるので注意!

②

トッポギ&カット野菜を入れて炒めます。野菜が全体的にしんなりしたら専用ソースをかけてよく混ぜます。



③

真ん中を空けてチーズを溶かします。チーズが溶けたらごく弱火にしてください。



④

特製のタレに漬け込んだ鶏肉やお野菜が美味しい本格タッカルビの出来上がり。とろ〜りチーズに絡めて召し上がれ!

