

# カムカムピンチョス

—牛もも肉のみそ漬け、タコ、  
れんこん、らっきょうetc—

塩尻市

Y・M



## 材 料

・牛もも肉・鶏むね肉・タコ・れんこん・赤大根・オリーブ・マッシュルーム  
・ミニトマト・モッツアレラチーズ

## 作り方

- ①牛もも肉はみそ、酒、砂糖に3日漬けて、表面を焼いてたたき風に。
- ②鶏もも肉は白ワイン蒸し。
- ③れんこん、大根はかんたん酢に一晩漬ける。
- ④マッシュルームはオリーブオイルで炒める。

材料をかわいいピックに三つ重ねて。

## 工夫 した点

・食材選びと組み合わせ