

スペアリブとコーンのダッチオーブンロースト



手頃なスペアリブもダッチオーブンで焼けば見栄えが豪華に。骨からほろりと外れた身は、感激するほどのやわらかさ

材 料

(2人分)

豚スペアリブ (短めのもの) 6本
塩、こしょう 適量
とうもろこし 1本
ローズマリー (生) 2~3本

作り方

- ① 豚スペアリブは塩、こしょうをふって強めにもみ込む。
- ② とうもろこしは皮をむいて4等分の輪切りにする。
- ③ ダッチオーブンにスペアリブととうもろこしを並べて入れ、ローズマリーを上に乗せて蓋をしてグリルに入れる。ダッチオーブンスイッチを押してオープンモードを選択し、タイマーを20分に設定してグリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で20分休ませる (余熱)。