

## ダッチロールキャベツ



グリル庫内でロールキャベツが作れるなんて！  
ジューシーでやわらかいのはダッチオープンだからこそ

## 材 料

(2、3人分)

キャベツの葉 …………… 大6枚  
ベーコン …………… 1枚  
塩 …………… 小さじ1/3  
こしょう …………… 少々  
(A)

合びき肉 …………… 300g  
玉ねぎ …………… 小1/2個  
卵 …………… 1個  
パン粉 …………… 1/4カップ  
牛乳 …………… 大さじ1  
塩、こしょう …………… 各少々

(B)

水 …………… 1/2カップ  
酒 (または白ワイン) …………… 大さじ1  
顆粒コンソメスープの素 …… 小さじ1/2  
トマトケチャップ …………… 大さじ1/2

## 作り方

- ① キャベツは一枚ずつ丁寧にはがして熱湯で1分ほどゆで、ざるに上げて水けをきり、軸の部分はそぎ落とす。
- ② Aの玉ねぎはみじん切りにし、パン粉は牛乳でしめらせる。他の材料とともにボウルに入れてよく練り混ぜる。
- ③ 2のたねを6等分にして棒状にし、広げたキャベツの中心より手前に置く。手前のキャベツをひと折りし、左右をたたんで手前から向こうへ丸めて包み、6本作る。
- ④ ベーコンは細切りにし、Bの材料を混ぜ合わせる。
- ⑤ ダッチオープンに3をきっちりと詰め、ベーコンとBを加えて蓋をし、グリルに入れる。ダッチオープ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。消火後すぐにグリルからダッチオープンを取り出し、塩、こしょうで味をととのえる。