キャベツと豚バラのダッチスチーム

材料

（4人分）

キャベツ	約1/4玉
豚バラ	約200g
塩・こしょう	適量

作り方

1. キャベツは特に切らず、一口大にちぎる。（豚バラは買ってきたままで良い）
2. オーブンシートを敷いたダッチオーブンの中にキャベツと豚バラを交互になるようにのせる。（キャベツから入れる）
3. 塩・こしょうで味をつけ、上にもオーブンシートをのせ蓋をする。
4. オーブンモードを選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で15分余熱する。

コンソメを入れたり、最後にポン酢をかけたり…お好みで！！