



#013

Cook Love  
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

# まるごと ローストチキン

クリスマスにもぴったり。  
ダッチオーブンの定番料理!

## 作り方



1. よく洗った丸鶏 (特にお腹は入念に洗って下さい) のお腹と全体にクレージーソルトを強めに振りかけます。



2. 皮をむいたんにんにくをお腹に積みめます。(今回は2房入れました。)



3. 洗ったじゃがいも、にんじん、玉ねぎをダッチオーブンに入れます。



4. ③の上に丸鶏をおいて、フレンチドレッシングをかけます。

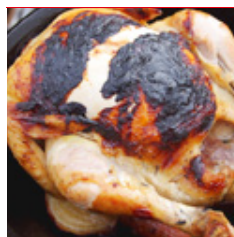


5. ④を焚火台に置いて蓋をします。

※このように、スノーピークのダッチオーブンのスキレットは逆さにして、蓋としても使えます。今回のように少し大きめの食材でも、対応できる便利な機能です。



6. 上火7:下火3の割合で炭の火加減を調節します。※途中で焼き加減を確認することが大切です。状況にあわせて火加減を調節して下さい。



7. 約1時間で完成です。好きな大きさに切り分けて食べて下さい。

## 材料

- 丸鶏 1羽
- にんにく
- じゃがいも
- にんじん
- 玉ねぎ
- クレージーソルト
- フレンチドレッシング

## 調理用具



CS-420  
和鉄ダッチオーブン28  
販売価格(税込): 22,050 円



今回のレシピは、西宮今津店 藤坂香織が、和鉄ダッチオーブン28で調理をしました。