



ダッチオーブンでローストチキン

〈材料 (1セット)〉

- 丸鶏 …………… 1羽 (約1.5kg)
- 玉ねぎ …………… 3玉
- じゃがいも ……… 3個
- セロリ …………… 1本
- 塩 …………… 適量
- こしょう …………… 適量
- オリーブオイル … 少々



下準備

〈作り方〉

1. 焚火台に炭をおこしておく。
 2. 丸鶏を流水でよく洗い (お腹の中も)、水気を拭き取る。
 3. 丸鶏の表面、お腹の中も、塩・こしょうをまんべんなくすりこむ。
 4. じゃがいもをきれいに洗う。(皮はむかない。)
- ※玉ねぎの茶色い皮はとらなくてもOK。



調理

〈作り方〉

1. ダッチオーブンにオイルを塗り、蓋をして焚火台にのせる。
2. 熱くなったダッチオーブンの蓋を外して、丸鶏を背中から入れ、蓋をする。
3. 丸鶏の背中に焼き目がついたら取り出し、セロリをダッチオーブンの底に敷く。セロリの上に丸鶏のお腹を下にして入れ、周囲に野菜を入れる。
4. 蓋をし、蓋の上にも炭をのせる。
※下火より上火を少し多めに。
5. 約40分～1時間じっくり焼く。
焼け具合を確認しながら、炭の量を調節する。
蓋を開けて中の様子を見るときは、灰や炭が鍋の中に入らないよう注意してください。

