

## 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