新じゃがとラムのグリル

調理時間	約40分
カロリー	397kcal(1人分)

材料	(2人分)
新じゃがいも	200g
骨付きラム肉	4本(300g)
(A)	
塩	小さじ1/2
コショウ	少々
粒マスタード	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1
ローズマリー	1～2本

作り方

1. 新じゃがいもはたわしでこすり洗いして水気を切り、大きいものは食べやすい大きさに切る。
2. 骨付きラム肉はフォーク等で刺して、Aの材料をすり込み、1時間ほどおき下味をつける。
3. ダッチオーブンにオーブンシートを敷いてオーブン内網をセットする。(1)、(2)を入れて蓋をしてグリルに入れる。
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。

ダッチオーブンはお肉をふっくらジューシーに焼き上げてくれます。