

■新じゃがの揚げ焼き

じゃがいものアヒージョ風な料理です。ダッチオープンの中でオリーブオイルを揚げ焼きにします。

【材料】

新じゃが 5〜6 個(使うダッチオープンの大きさに調整)／オリーブオイル
塩・胡椒(もしくは好きなスパイス)／パセリ or バジルの粉末

【作り方】

1. 新じゃがを洗い、1/2 サイズにカットする →皮は剥かなくても可
2. ダッチオープンにオリーブオイルを入れる →新じゃがの半分ぐらいの量
3. カットした新じゃがをダッチオープンに入れ、塩・胡椒をふる
4. ダッチオープンに蓋をし、火にかける
5. 5 分過ぎたらひっくり返す
6. 10 分ぐらいしたら、串を指して火の通りを確認する。串がすっと入ればOK、完成です
オリーブオイルはそのまま残し、パンなどを付けてお召しあがりください

■焼きリンゴ

縁日やアップルパイでおなじみの焼きリンゴです。

【材料】

リンゴ 3〜4 個(使うダッチオープンの大きさに調整)
バター(無塩) 20g 程度／シナモン／グラニュー糖／アイスクリーム／アルミホイル

【作り方】

1. アルミホイルでお皿を作る
2. リンゴをハッセルバック風にカットし →アルミホイルで作った皿に載せる
3. 鍋底にアルミホイルを敷き、アルミホイルの皿ごとリンゴを鍋に入れる
4. バターをかけ、グラニュー糖とシナモンをふりかける
5. 蓋をして 20〜30 分焼く
6. 食べる前にアイスクリームを載せて完成

*リンゴがくたっとなったら完成 *アイスクリームはなくても可。あればなおさらおいしい！

*グラニュー糖とシナモンは、シナモン・シュガーでも可

■牛すね肉のビール🍺煮込み

カレーなど煮込み料理でおなじみのすね肉(堅めの肉)を、ビールを使って煮込みます。

【材料】

牛すね肉 500g／オリーブオイル／にんにく 2 かけ／バター 30g／炒めタマネギ 2pc
黒ビール 2〜3 缶／バルサミコ酢 大さじ 3／マスタード 大さじ 2／黒砂糖 大さじ 2／パン粉

【作り方】

1. にんにくをみじん切りにする
2. オリーブオイルに塩、胡椒をしたすね肉を焼き、一度取り出しておく
3. バターを溶かし、炒めタマネギを炒め、牛すね肉を鍋に戻して、かきまぜる
4. 黒ビールを注ぎ、灰汁をとる
5. バルサミコ酢、マスタード、黒砂糖を入れ、弱火で煮込む
6. 肉が柔らかくなったら、パン粉をふりかけ、全体がなじんだらできあがり

*「炒めタマネギ」は普通のタマネギ(2 個)でも可。でもあると便利！

*ビールは黒でもなくてもOK！黒だとコクがよくでて旨味が増します