# スペアリブとコーンのダッチオーブンロースト



材料 (2人分)

| | |
|---|---|
| 豚スペアリブ(短めのもの) | 6本 |
| 塩、こしょう | 適量 |
| とうもろこし | 1本 |
| ローズマリー(生) | 2～3本 |

## 作り方

1. 豚スペアリブは塩、こしょうをふって強めにもみ込む。
2. とうもろこしは皮をむいて4 等分の輪切りにする。
3. ダッチオーブンにスペアリブととうもろこしを並べて入れ、ローズマリーを上にのせて蓋をしてグリルに入れる。ダッチオーブンスイッチを押してオーブンモードを選択し、タイマーを20分に設定してグリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で20分休ませる(余熱)。

手頃なスペアリブもダッチオーブンで焼けば見栄えが豪華に。骨からほろりと外れた身は、感激するほどのやわらかさ

監修 武蔵裕子