ダッチロールキャベツ



材料	(2、3人分)
キャベツの葉	大6枚
ベーコン	1枚
塩	小さじ1/3
こしょう	少々
(A)	
合びき肉	300g
玉ねぎ	小1/2個
卵	1個
パン粉	1/4カップ
牛乳	大さじ1
塩、こしょう	各少々
(B)	
水	1/2カップ
酒(または白ワイン)	大さじ1
顆粒コンソメスープの素	小さじ1/2
トマトケチャップ	大さじ1/2

作り方

1. キャベツは一枚ずつ丁寧にはがして熱湯で1分ほどゆで、ざるに上げて水けをきり、軸の部分はそぎ落とす。
2. Aの玉ねぎはみじん切りにし、パン粉は牛乳でしめらせる。他の材料とともにボウルに入れてよく練り混ぜる。
3. (2)のたねを6等分にして棒状にし、広げたキャベツの中心より手前に置く。手前のキャベツをひと折りし、左右をたたんで手前から向こうへ丸めて包み、6本作る。
4. ベーコンは細切りにし、Bの材料を混ぜ合わせる。
5. ダッチオーブンに(3)をきっちりと詰め、ベーコンとBを加えて蓋をし、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。消火後すぐにグリルからダッチオーブンを取り出し、塩、こしょうで味をととのえる。

グリル庫内でロールキャベツが作れるなんてジューシーでやわらかいのはダッチオーブンだからこそ

監修 武蔵裕子