

鉄鍋（ダッチオーブン）を使う

WEEKENDER ダッチオーブン

福岡県八女郡広川町の吉田木型製作所がつくるダッチオーブン。シリコン耐熱塗装が施されており、腐食防止の耐熱作業が不要のため、ご購入後すぐにお使いいただけます。コンパクトで本格的なアウトドアからご家庭でも使いやすい大きさ。ダクタイル鑄鉄製のため全体の温度を均一に保ち蒸気を逃がしにくい仕様です。じっくり加熱できるため、食材本来の美味しさが引き立ちます。

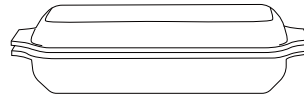
<ダッチオーブンで出来ること>

- 炭火・直火・IH・オーブンの使用
- 煮る・焼く・蒸すなどの調理
- 蓋のみでスキレットとして使用可

ダッチオーブンを使ったレシピ



ROUNDタイプ



SQUAREタイプ

グリーンカレー

1. ココナッツミルクベースのスパイススープに鶏肉と野菜を加え、軽く沸騰したら蓋をする。
2. 弱火で数分煮込み、具材に十分火が通ったら完成。

エビとマッシュルームのアヒージョ ※蓋（スキレット）を使用

1. オリーブオイルをたっぷり注ぎ、にんにくとチリペッパーを各一欠片、アンチョビペーストを適量加え、香りが立つまで一煮立ちさせる。
2. お好みの量のマッシュルームとエビを入れて火が通るまで一煮立ちさせ、最後に塩こしょうで味を整えて完成。

ダッチベイビー ※蓋（スキレット）を使用

1. ボールに卵、牛乳を加えて混ぜる。
(スウィーツ仕様の場合は、バニラエッセンスを加える)
2. 別のボールに小麦粉と塩を入れ、1.を少しずつ加えながら混ぜる。
3. 220度のオーブンでスキレットを熱した後、バターを溶かして2.の生地を流し込む。
4. オーブンに入れ、10~15分を目安に焼き色がつくまで焼く。
5. 焼き上がったら、お好みの具材をのせて完成。

ローストベジタブル

1. お好みの野菜を隙間なく入れて塩を振り、オリーブオイルをたっぷりめに加える。(お好みでにんにくも一欠片)
2. 蓋をして弱火で15分程加熱し、芯まで火が通ったら完成。

ラザニア ※蓋（スキレット）を使用

1. ミートソース→チーズ→ラザニア→ホワイトソース→ラザニアの順で重ね、一番上をミートソースかホワイトソースで終える。
2. 最後にチーズをのせ、20分寝かせる。
(Barillaの「茹でないラザニア」を使用した場合)
3. 弱火から中火で20分~30分加熱。
4. ソースがクツクツ噴いてチーズが溶けたらパセリを散らして完成。

その他、メーカーのホームページにて製品を使用した様々なレシピをご紹介します。



<http://blog.readymadeproducts.jp/archives/category/recipes>