



ローストチキン レシピ



1. 野菜の下準備をします。

- ・ニンニクの皮をむきます。
 - ・ニンジン、セロリをざく切りにします。
 - ・ジャガイモを半分に切ります。
- *ニンジン、ジャガイモは皮をむかずに使います。



2. ニンニクを2〜3個残し、残りどセロリを鶏のお腹に詰めます。



1. 鳥の下準備をします。

- ・内側、外側を軽く水で洗います。
- ・キッチンペーパーで水気をふき取ります。
- ・表面をフォークで刺します。
- ・内側に塩コショウを擦り込みます。



塩コショウは強めに

3. 鶏肉の口を楊枝で閉じ、表面に塩コショウを擦り込みます。



塩コショウは強めに



4. オーブんに底網を敷き、その上からアルミホイルを重ねて敷きます。



5. アルミホイルの上に鶏肉を置き、余ったニンニク、ニンジン、ジャガイモをオーブン内に並べ、鶏肉、野菜にオリーブオイルを回しがけします。



6. フタをしてダッジオーブンを上下から加熱し、45分〜1時間焼けば完成！