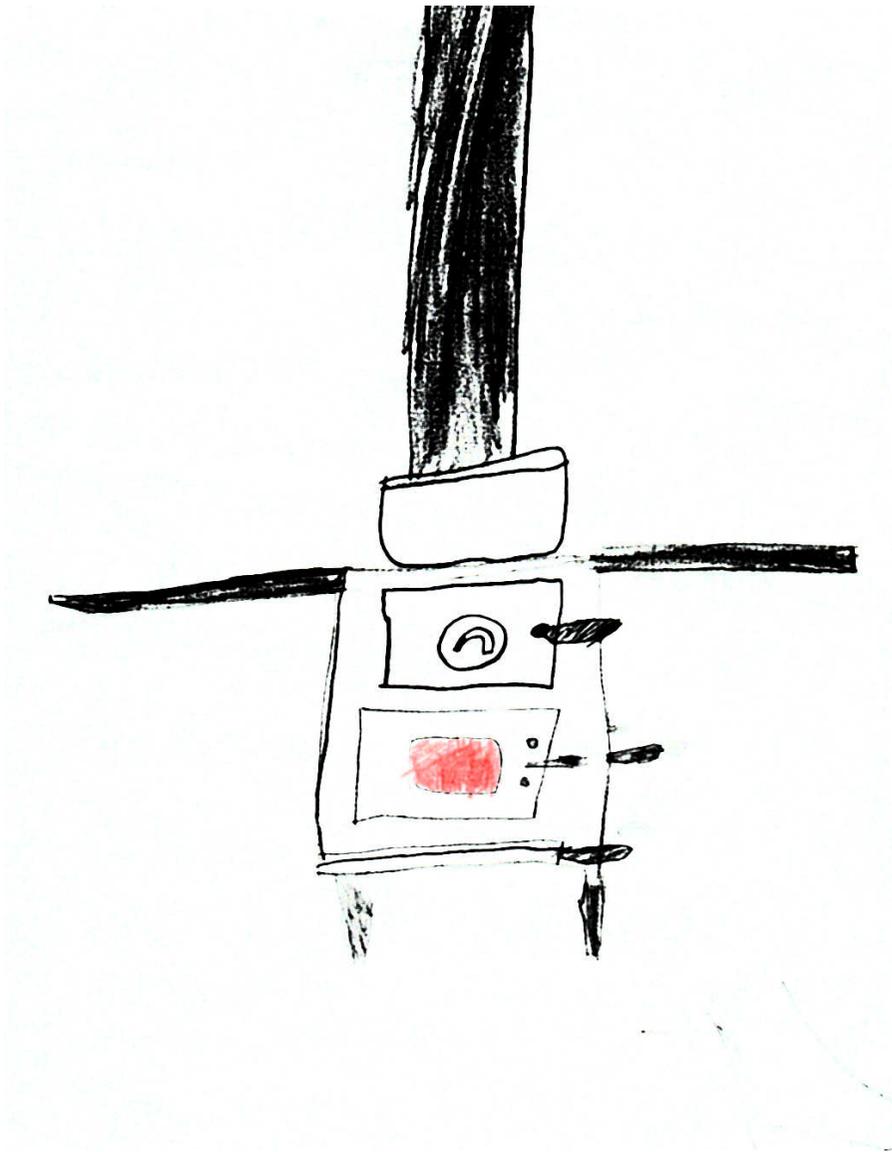


# 北澤アート薪オーブン用レシピ集



薪を焚いてオーブンに入れるだけで美味しい料理がどんどん出来ちゃう  
不思議な薪オーブン。

ちょっとしたコツを理解しておくだけで、簡単に扱うことが出来ます。

そんなちょっとした秘訣を伝授します。

- ① オーブンの温度は250度以上で調理する事。  
(温度計はオーブンの側面に貼り付けて計る)
- ② 温度調整は付属の角棒とアルミ板を使い下火を調整する事で  
庫内の温度が調整出来ます。  
角棒を置きその上にアルミ板を置きその上に焼き皿を置く事で  
食材に均一に火が通ります。  
肉や魚を焼くときは角棒やアルミ板は使わず直接庫内にフライパン等  
を置いて調理します
- ③ 調理する食材は室温に戻してからオーブンに入れる事。
- ④ 肉を焼く場合フライパンに肉を乗せすぎない事。  
食材を多く乗せすぎると食材から水分が出てきてしまい  
パサパサになってしまいます。

以上4点を守って調理すればとっても美味しい料理が出来ます。  
オーブン料理を楽しんでみてください。

## 掲載レシピ

もこみち流 豚肉と鎌倉野菜のゴロゴロオープン焼き

もこみち流 ミックスベリーのスコーン

マッシュルームのガーリックオイル焼き

山菜グラタン

パンを使ったキッシュパイ

簡単トマトのチーズ焼き

トルティーヤ **PIZZA**

ラム肉の香草焼き

殻付きカキのオープン焼き

鳥のスモークオープン焼き

ブリのオープン焼き

手作りハンバーグ

スモークベーコン

夏野菜の蒸し焼き

チキンの丸焼きスモーク&ジューシー

ワラサの塩焼き

もこみち流 豚肉と鎌倉野菜のゴロゴロオープン焼き

<材料>

じゃがいも（インカのひとつみ）・・・・・・ 5個

オリーブオイル・・・・・・大3

にんにく・・・・・・ 8片

豚肩ロース固まり肉・・・・・・ 300g程度

塩・こしょう・・・・・・各少々



にんじん（黄）・・・・・・ 10本

ゼブラなす・・・・・・ 2本

マッシュルーム・・・・・・ 6個

花びらたけ・・・・・・ 1パック

黒あわびたけ・・・・・・ 2枚

大黒本しめじ・・・・・・ 2本

紫玉ねぎ（湘南レッド）・・・・・・ 1個

ローズマリー・・・・・・ 適量

バター・・・・・・大2～3

塩・こしょう・・・・・・各少々

フェタチーズ・・・・・・ 100g

<作り方>

- (1) じゃがいもは皮つきのままきれいに洗って  
約15分程度ゆで、ザルに上げて水気を切り、つぶしておく。
- (2) 耐熱容器に、オリーブオイルを熱し、  
2cm角程度に切った豚肉を入れ、  
皮付きのにんにくを加えて炒め、  
塩・こしょうしてこんがり炒め、一旦取り出す。
- (3) 葉を落としたにんじんは皮をこそげ、

ゼブラ茄子は皮つきのまま乱切り、マッシュルームは石づきを取り4等分にし、

花びらたけ、黒あわびたけ、大黒本しめじは食べやすい大きさにちぎり、紫玉ねぎはくし形に切り、耐熱容器に入れて、

ローズマリーをちぎり入れ、バターを加え、塩・こしょうして炒め、  
(2)を戻す。

(4) 薪オーブンで約6～7分焼く。

(家庭用のオーブンでは、200度程度に予熱し20分ほど焼く)

(5) 焼き上がりにフェタチーズを散らし、

お好みでオリーブオイルをまわしかける。

#### <POINT>

- 肉のうまみがついた油を野菜によくからめる

薪オーブン北澤アート



北澤アート

もこみち流 ミックスベリーのスコーン

<材料>

[A]

薄力粉・・・・・・・・400g

砂糖・・・・・・・・150g

ベーキングパウダー・・・・10g

バター・・・・・・・・120g



[B]

卵・・・・・・・・1個

生クリーム・・・・・・・・200ml

打ち粉（強力粉）・・・・・・・・適量

ブルーベリー・・・・・・・・50g

ラズベリー・・・・・・・・50g

砂糖・・・・・・・・80g

水・・・・・・・・大2

[C]

生クリーム・・・・・・・・250ml

砂糖・・・・・・・・大2

バニラエッセンス・・・・・・・・少々

チョコチップクッキー・・・・・・・・6枚

オレンジの皮のすりおろし・・・・・・・・適量

ミント・・・・・・・・適量

<作り方>

(1) ボウルに Aを入れて混ぜ、バターを1cm角程度に切って入れ、切り込むように混ぜてから手でポロポロになるまで混ぜる。

(2) Bを混ぜて、(1)に入れ、ゴムベラなどで練らないように混ぜてから手でひとまとめにする。

(3) 打ち粉をした台に取り出し、麺棒で長方形にのばし、両端から三つ折りにし、逆方向に長方形にのばし、再び三つ折りにする。

これを4～5回繰り返して、20cm程度の円形にのばし、薪オーブンで約8分焼き上げ(家庭用のオーブンでは200度に予熱し25分程度で焼き上げる)冷ます。

(4) ブルーベリー、ラズベリーを鍋に入れて、砂糖を上からかけ、軽く煮詰め、冷ます。

(5) Cをボウルに入れてトロリとするまで泡立て、(3)に乗せて広げ、(4)をかける。

(6) チョコチップクッキーをキッチンクロスに挟んで麺棒で軽くたたいて砕き、散らす。

(7) オレンジの皮のすりおろし、ミントを散らす。

<POINT>

- 厚みのある円形に成形する



北澤アート

北澤アート 薪オーブン

## マッシュルームのガーリックオイル焼き



### レシピ&手順

#### 材料

新鮮なマッシュルーム 8 - 10 個

白ワイン少々

ニンニク 1 かけ

オリーブオイル適宜

タカノツメ 1 こ

岩塩

レモン

e-オーブンに火を入れます

オーブン横の温度計が 250 度位まで上げます



#### 手順

大きかったら、マッシュは半分にカットしてください。

1. マッシュがちょうど収まる大きさのグラタン皿にマッシュを並べる。
2. 白ワインを少々香りつけ程度にかけて、しみこませる。(5分くらい置いておいたら完全に染み込んでいました)

3. ニンニクみじん1かけ・たかのつめ・オリーブオイルを全体に回しかける。(マッシュルームが半分くらいオイルで隠れるように)

4. 岩塩をややきつめに振って、Eーオーブンで蒸し焼きにする。

(オーブンの温度は250~280度くらいで角棒の上にアルミ板を入れその上に焼き皿を入れました)



5. オリーブオイルがぐつぐつしてきたら出来上がり！  
(今回は約4分でした)



爪楊枝をさして、レモンを添えてお出ししましょう。



レモンを多めにかけると特に美味しいです

③の手順でオリーブオイルをたっぷりかけ無かったので、  
食べるときに追加しました。

やはりオリーブオイルが多い方が味も引き立ちます。

マッシュルームの中に沢山の水分が閉じこめられていることにビック  
リ！！

お酒のおつまみにピッタリ！！

あっという間に一皿完食しました。

子供も喜んで食べていました。

是非お試しを

## 山菜グラタン



材料

山菜（タラノメ、コシアブラ、コゴミ等々）

長いも

ハム

牛乳

とろけるチーズ

バター少々

## 作り方

- ①まずグラタン皿にバターを塗ります
- ②山菜と長いもハムは食べやすいサイズに切りグラタン皿に乗せます
- ③塩コショウを適宜にふります（マヨネーズをかけても GOOD）
- ④牛乳を少しかけて染み込ませます
- ⑤チーズを乗せて焼きます



今回は大きな焼き皿で使用のため  
オーブン横に貼り付けた温度計で250度で10分で出来上がりでした。



くせになる味です！！

# パンを使ったキッシュパイ

フレンチレストラン999匹の羊シェフ考案

## 材料

食パンでも、バケットでも少々固くなってしまったパンでもOK。

牛乳100CC（パンの乾き具合にもよりますので用意したパンが軽くしみるくらい）

生クリーム200cc 全卵1個。塩。胡椒。砂糖。ナツメグ各少々 粉チーズやや多め

ベーコン・たまねぎ・キノコ（別にチェリートマト3個4分の1カットで）

## 作り方

野菜とベーコンは軽くソテー、塩コショウしておく（トマト以外）

2. 食パンなら、1枚分、耳を切って3センチ角くらいにカット。

牛乳を軽くしませる。

3. 別ボールに、全卵、生クリーム・チーズ・調味料をいれ、軽くとく。  
（ほんの気持ち砂糖を効かせると良い）

4. その中にパンをいれ染ませて、炒めた野菜も入れグラタン皿に入れる。

5. トマトもその上から全体に載せる。

（イメージはキッシュと同じで具とソースが7対3くらいのイメージ）

パンが多いと、パングラタンになってしまいます。注意！！

あとは、ストーブオーブンで焼く。180度程度で20分くらい。

グラタン皿をゆすってみて、ソースが固まれば(プリン状態)OKです。

くれぐれも焼きすぎに注意。プリンをイメージすれば焼きやすいよね。

今回はベーコンですが、チキンでも、牡蠣でもいいね。（牡蠣はかなりいいかも）

牡蠣なら、軽く白ワインでポシェしておけばいいですね。

では、お試しあれ。 999匹の羊シェフより

これをふまえて早速料理開始！



材料をそろえて  
オーブンを温めます。  
オーブンを温めているうちに煙突をおろして  
ゴトクを乗せフライパン調理OK

ベーコン・たまねぎ・キノコを炒め塩コショウで味を調えます



全体に火が通ったらOK  
炒めた野菜等にしっかり塩コショウで味  
を作っておくのがポイント

今回はバケットを使ったので、ちぎって牛乳をかけてしめさせます



別ボールに、全卵、生クリーム・チーズ・調味料をいれ、軽くとき炒めた材料とパンを混ぜ合わせます



焼き皿の上に乗せて上からトマトを載せます。  
(今回トマトが小さかったのが半分にカットしました)



いよいよ焼きます。  
シェフの話によると180度で20分程度とありましたが  
オーブンは300度まで上がっていました(汗)  
針葉樹で加熱すると早い時間でオーブン温度が上がっちゃうので、たまに  
チェックが必要。

でも早く食べたかったのでいつものようにアルミ板を使って温度調整をします。

オーブンの中に角棒を置きその上にアルミ板をおきます。

ただそれだけですが、いがいに効果があります。少しオーブンの扉を開けて内部を冷やし早速投入！！



薪を少しにして温度を出来るだけ安定させます。

今回は13分で出来上がり

揺らすとプリンみたいになっていました。

簡単な割に本格的な味の料理で、ワインがよく合いますね

この料理がアウトドアで出てきたらみんな驚きますよ

## 簡単トマトのチーズ焼き



### 材料 & 作り方

トマト、タマネギ、とろけるチーズ、塩、お好みでコショウ少々

- ① トマトをスライスして焼き皿に入れます。
- ② タマネギスライスを載せます。
- ③ チーズをタップリかけます。(チーズの塩分により塩を適宜)
- ④ 本体温度が300度程度に上げたe-オーブンの中に入れて焼き上げます。(5~7分) (角棒とアルミ板使用)

参考 (トマトは焦げにくいのでチーズに焦げ目が付くまでしっかり焼き上げるとおいしく仕上がります)



## トルティーア・PIZZA



今回夕食はEーオーブンでトルティーア・ピザを焼きました

材料

トルティーアの生地（今回は6インチ）

トマトソース

タマネギ

ベーコン

とろけるチーズ

その他 具材はPIZZAと同様



オーブン横の温度計が350度で焼きましたはじめは生地にそのまま具を載せて焼きましたがサクサク感少なかったので

はじめにトルティーアだけを軽く焦げ目が付く程度焼き、その後その上にトッピングして再度2分ほど焼きました。ぜひお試しください。



## ラム肉の香草焼き

### 材料

ラムチョップ 人数分

塩 適宜

コショウ 適宜

ニンニク みじん切り

ローズマリー みじん切り

塩コショウしたラム肉にニンニクとローズマリーのみじん切りした物を擦り込みます。

これで下ごしらえ終了。



320～350度までオーブン本体の温度が上がったらオーブンに入れます

(ポイント)

オーブンで肉や魚を焼く前は必ず食材は室温に戻した状態で焼くこと。



3分加熱して一度裏返して2分焼けば出来上がり



粒マスタードを添えて美味しく食べましょう！！

## 殻つきカキのオーブン焼き

牡蠣のオーブン焼きの焼き方のポイント

新鮮な殻付き牡蠣を用意

よく汚れを落としてフライパンに山盛りに並べます  
オーブン横の温度計が320度を超えたらオーブンへ  
約7分加熱

(ポイント)

出汁が煮えたって泡になりその泡が少し弱くなってきた頃がベスト！！



通常牡蠣は半生の方が美味しいと言われる事がおおいですが私の作る薪オーブンでは「完全に火を通すこと」身が縮むことなくプリプリの食感と味に驚きますよ

## 絶品 鳥のスモークオーブン焼き

材料

鶏モモ肉（唐揚げ用でもOK）

塩、コショウ、薫製用チップ（桜、ナラ）

- 1, 鶏もも肉は2. 5cm角程度の小ぶりに切っておきます（ここがポイント）
- 2, オーブン側面の温度計が300度以上になるまで温度を上げます
- 3, 切った鳥モモ肉に塩コショウし、皮を下にしてフライパンに乗せます（肉は室温に戻し 一度にたくさん焼かないこと）
- 4, オーブン庫内の両脇に薫製用チップを一つかみ撒きます
- 5, オーブン内のフライパンを入れて扉を閉め2分～2分30秒ほど加熱します
- 6, オーブンから一度出して今度は皮面を上にしてもう一度庫内にチップを一つかみ撒いてから再び庫内で45秒～2分ほど加熱します
- 7, 皮がカリッと焼けたところでオーブンから出します
- 8, 暖かくても冷えても、とても美味しく召し上がれます

ガラス付きのオーブンはガラスが真っ黒になってしまうので掃除が大変ですが

一度食べたら忘れられない味に感動出来ると思います

スモークしなくても塩・胡椒だけでも Good！！

オーブンの温度が低い、素材の温度が室温に戻っていない、フライパンに乗せすぎに注意です！！

## ブリのオーブン焼き



材料 4人分

ブリの切り身4切れ

塩適宜

塩を振ったブリの切り身を

ストーブの側面の温度計が250度で庫内に入れます。まずは3分焼いて裏面に焦げ目がついたらひっくり返します。



裏面は1分焼いてできあがり



ただ焼くだけでこれだけの油がカットできます。  
油がカットされるとパサパサかな？  
と思うかたもいらっしゃるかもしれませんが  
余分な油がなくなるので美味しさがいっそう引き立ちます。  
焦げ目の香りとジューシーな肉汁がたっぷりですとても美味しいです



大根おろしを添えて完成です。

## 手づくりハンバーグ



手作りハンバーグです

手作りしたハンバーグを250度のオーブンで4分  
裏返して3分 🍷

ハンバーグの厚さによって焼き時間は調整してください。

普通に焼いたハンバーグと全然違う美味しさですよ

# スモークベーコン

## 材料

バラ肉 適宜

塩コショウ少々

スモークチップ（今回は桜を使用）

- 1, 新鮮なバラ肉の固まりに塩コショウを多めにして常温に戻します  
(常温に戻すのがポイント!!)
  - 2, オープン横の温度計が約250℃で調理開始!!
  - 3, 庫内の両サイドにスモークチップを入れます(庫内の左右に約大きさ2杯ずつ)
  - 4, じっくり煙を浴びさせたいので四角い棒を使ってフライパンを浮かせた状態で焼いていきます
  - 5, 約2~3分ほど焼いたら肉を裏返して再び③④の作業をします
  - 6, 再び2~3分経ったら一度庫内から出して10分ほど別のお皿に移して肉とフライパンをさめます
  - 7, 肉とフライパンがさめたら再び肉をフライパンに載せ③-⑤の作業を繰り返します
  - 8, 良い焼き色と薫製の色が付いたら火が通っているか確認して出来上がりです
- 火の通り方やスモークの量などお好みに応じて  
時間や回数を工夫してみてください



美味しいベーコンの出来上がり!!

## 夏野菜の蒸し焼き



夏野菜の

ナスとズッキーニの蒸し焼きです

フライパンに水を10mmほど入れて  
角棒を使ってフライパンを浮かせた状態で  
蒸し焼きにします。

温度はオープン横の温度計で250度以上あればよいと思います  
素材の味が際立ちこれまた絶品！！です

色々な野菜を焼いて美味しく召し上がってください。

## チキンの丸焼きスモーク&ジューシー

今回使用した材料

鶏肉丸抜き 1羽

タマネギ 1個

にんじん 1/2本

ブロッコリーの芯 (通常食べないところ)

カボチャ 1/8個

ナス 2本

塩

コショウ

作り方

(冷凍の鶏肉の場合は完全に解凍後調理を始めてください)

- 1, 鶏肉を良く洗って水を切り塩とコショウを内側外側まんべんなくまぶします
- 2, ビニール袋に入れてきっちりと密封して常温に戻すため2時間ほど室内に置いてください (時間は温度により調整してください)
- 3, 野菜を3cm~4cm角に切って取ってのとれるフライパンに敷き詰めます (かなり山盛りになります)



- 4, 温度を上げたオーブン（側面温度計250度位）のオーブン内に角棒を置いてその上にアルミ板を乗せその上にフライパンを入れます
- 5, まずは20分タイマーをかけて蒸し焼きしてください。（温度が上がりが過ぎる場合は煙突を外します）
- 6, 20分経ったら一度前後を入れ替え、再び15分焼きます  
（温度が上がりにすぎないよう250度～300度以内になるように小割の薪を少しずつ追加するのがポイントです）
- 7, 15分経ったら一度取り出してスモークチップ一握りを庫内に振りまき素早くフライパンを入れて10分スモークします
- 8, 時間が来たら取り出し箸で肉を刺してみても肉汁が出てくれば完成です

今回は小ぶりの鶏肉でしたが

20分+15分+10分=45分で完成でした。



鳥のお腹に詰め物をしなかったのも肉汁が他の素材に吸われなかったのもすごくジューシーです。

野菜もたっぷりなので肉の周りから出た肉汁と一緒に絶品！！

是非おためしあれ

## ワラサの塩焼き



ブリの子供 40cmオーバーのワラサをオーブンで丸焼きです  
たっぷり塩を振って  
本体温度計 250度で15分焼きました  
途中で裏返さずに焼いただけです。



オーブンから出すとこんな感じ  
お腹がぷっくり～  
中はジューシーでとっても美味しいです！！