

# ジャンバラヤ

## # 1. 今回使用鍋と燃料

LODGE社製 10インチ・キッチンダッチオーブン  
焚き火 + 炭火

## # 2. 材料(6~10人分)

若鶏もも肉	300g	米	6合
チョリソーウィンナー	1袋	(なぜか研がないでそのまま)	
あらびきウィンナー	1袋	水	1080ml(米と同量)
タマネギ	小1個	完熟カットトマト	2缶
ニンジン	1本	エリンギ茸	1パック
セロリ	1本	本シメジ	1パック
ニンニク	2カケ	パプリカ	1パック
		ピーマン	2個
		アスパラガス	1パック
		シーフード	1袋

以下、調味料

塩、コショウ、料理酒、焼酎 = チキン下味用  
ベイリーフ、コンソメ(2-3個)、ナツメグ  
コリアンダー、タイム、オレガノ、タバスコ  
カイエンペッパー、オリーブオイル、クレイジーソルト

## # 3. 作り方

1. 鶏肉をにんじん・たまねぎ・セロリ等と炒める
2. に米・水・ウィンナー以下全てをDOに入れる
3. 約40分炊く(ご飯を炊く要領で、始めチョロチョロ・中パッパ〜 )  
火加減に気をつければ殆ど焦げないように炊ける。