



“お肉やわらか” スペアリブのグリル — ポン仕込み —

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

見た目も豪華なのに、簡単に作れるスペアリブ料理。

ポンジュースが入ったタレに漬け込むだけで、肉の臭味が和らいでこんがりした焼き色に。

調味



作って *Eating!*
食べてみました。

ポンジュースの酸味と甘味が肉に浸み込み、肉の臭味も抜けてコクのある味に仕上がります。少し手間はかかりますが、残ったマリネ液を少し煮詰めてソースにすると、さらに美味しくいただけます。

▶ 作り方

1. にんにくはみじん切りにし、マリネ液の材料をすべて混ぜ合わせ、バットに入れる。
2. マリネ液に豚スペアリブを浸ける。マリネ液が浸かりきらない部分は、マリネ液をしみ込ませたクッキングペーパーを被せる。涼しい場所もしくは冷蔵庫に入れて、一晩つけておく。
3. 焼き目が均一になるよう、オーブンの天板に奥側から大きめの豚スペアリブを並べる。200℃のオーブンで40分～1時間程度焼く。途中、マリネ液をはけで塗り、さらに味を浸み込ませる。
4. 豚スペアリブが焼き上がったなら、器に盛り、できあがり。

▶ 一口メモ

オーブンがない場合は、フライパンに肉を並べて中火で焼く。両面にこんがり焼き目がついたら、蓋をして弱火で15分程度焼いてもできます。

▶ 材料(4人分)

豚スペアリブ…………… 1.5kg

▷ マリネ液

にんにく…………… 小2片
ポンジュース…………… 150ml
しょうゆ…………… 100ml
料理酒…………… 50ml
トマトケチャップ…………… 50ml
砂糖…………… 30g
ウスターソース…………… 大さじ2
すりおろししょうが…………… 小さじ1

