

バーベキューグリル「MAGMA」でのおすすめレシピ

MAGMA Recipe

● スペアリブ

■材料 2～3人分■

スペアリブ…500g

(豚のバラ骨付き肉)

調味料

甘酒…180～200cc

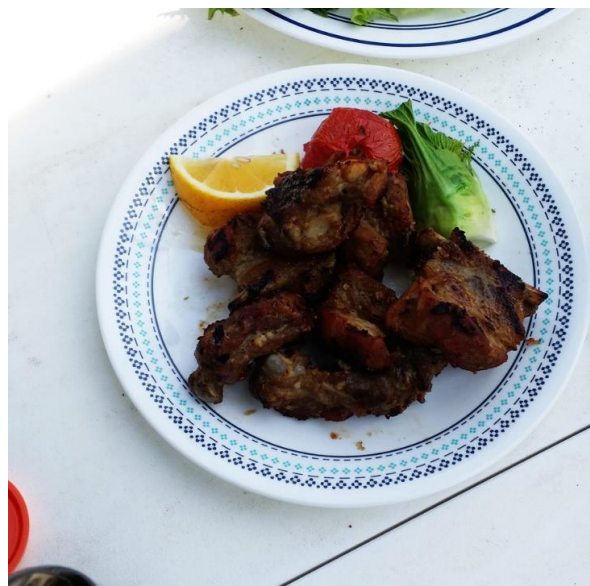
しょうゆ…50cc

(クミン・ローリエ・チリ・ペッパーなど)

または

コーラ…200cc

しょうゆ…50～80cc



①肉を甘酒としょうゆ(またはコーラとしょうゆ)で火が通るまで煮ておく強火だと肉が固くなるので弱火でじっくりと



②火が通ったら煮汁ごと冷ましておく。
(冷ますことで味がよく沁みる)



③BBQグリルの網に載せ焦げ目がついたらできあがり。
(焦げやすいので目を離さずに)

POINT!

- ・火の通りにくい豚骨付き肉でも前もって煮ておけば安心。
- ・コーラより甘酒の方が優しくまろやかに仕上がりに、身体にもいい感じ。
- ・手に入りやすいバラ骨付き肉、煮ておけば骨離れもよくなる。

製造元 **テック堂** (株式会社マリンテック)

商品詳細・レシピ等も公開中!

<http://www.techdo.jp>