

# 石窯でのおすすめレシピ

recipe

## 🍷 スペアリブ

### ■材料■

骨付き豚バラ肉・・・400g  
赤ワイン・・・100cc  
しょうゆ・・・大さじ2  
塩・・・小さじ1  
マーマレード・・・大さじ1

たまねぎ・にんじん・  
にんにくなどの香味野菜

ローリエ・タイム・ナツメグ・  
唐辛子・黒コショウなど



①たまねぎ・にんじん・にんにく  
をすりおろす  
フードプロセッサーを使えば  
楽チン！



②赤ワイン・しょうゆと  
すべての材料と肉を入れ  
冷蔵庫で2時間ほど漬け込む



③焼き網を少し浮かせて  
200℃位でじっくりと焼く



④焦げないように位置を変え  
ながら ゆっくり火を通す



⑤急いで仕上げたい時や火の  
通りが心配なら前もってコーラと  
しょうゆで煮しておく  
短時間で香ばしく焼き目をつける

- memo -

### ！ Point

- ・夏の定番 香ばしさがビールにマッチ！
- ・豚肉は十分に火を通したいので ゆっくりと時間をかけて焼く
- ・コーラ200ccにしょうゆ80ccくらいの割合で 初めは強火で沸騰したら弱火で30分ほど煮ておいた肉を網に載せて香ばしく焼くと簡単で安心

製造元 **テック堂** (株式会社マリーンテック)

商品詳細・レシピ等も公開中！

<http://www.techdo.jp>