

食材2つだけ!

スペアリブ

×

とうもろこし



調理時間

30分

漬け込んでオーブンで焼くだけ

スペアリブのBBQ風

材料 (2人分)

豚スペアリブ …… 6本(500g)

とうもろこし …… 1本

パセリ …… 適宜

○焼肉のたれ …… 100ml

○酒 …… 大さじ2

○黒こしょう …… 少々

1 切る

とうもろこしは4等分に切る。豚肉はフォークで両面に数カ所穴を開ける。

2 漬け込む

豚肉と○をポリ袋に入れ、冷蔵庫で2時間(前日から漬けていてもOK)漬ける。

3 オーブンで焼く

オーブンを200℃に予熱する。豚肉はポリ袋から取り出し、重ならないように天板に並べる。とうもろこしは豚肉の漬けだれを絡めてから天板に並べる。200℃のオーブンで20分～25分しっかり焼き色がつくまで焼く。パセリを添えて盛りつける。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索