



スペアリブ

材料 (4人分)

豚スペアリブ	800g	
A	マーマレード	100g
	しょうゆ	大さじ4
	酒	大さじ5
	にんにく(すりおろし)	大さじ1/2

作り方

- 1 深鍋にAを入れて混ぜ、豚スペアリブを加えてからめ、そのまま1時間漬け込む(途中30分で裏返す)。
- 2 浅鍋でフタをし、中火にかけ2~3分加熱する。煮立ったら裏返して1分ほど煮、フタをして弱火で10分加熱する。フタを開けて少し火を強め、からめながら4~5分煮詰める。

フタ: 浅鍋
本体: 深鍋

