



スペアリブのオーブン焼き

漬け汁にごまを入れると、肉によくからみます。

材料(4人分)

スペアリブ..... 大8本

漬
け
汁

しょうゆ 大さじ4

みりん 大さじ3

酒 大さじ3

すりごま(白) 大さじ6

おろししょうが 小さじ2

パセリ

作り方

- ①スペアリブはビニール袋に入れ、合わせた漬け汁を注いで、2時間以上おきます。
- ②汁気を軽くきって、オーブンペーパーを敷いた天板に並べ、200℃のオーブンで15分焼きます。
- ③裏返してさらに10分、漬け汁を塗って5分焼き、もう一度漬け汁を塗ってさっと焼きます。
皿に盛り、パセリを添えます。