

# GABAN®

## スパイス・スペアリブ



スパイスとチャツネの甘みがマッチしたビールがすすむ味付けに。ブレンドするスパイスを変えれば様々なバリエーションが作れます。

### 材料 (4人分)

豚スペアリブ…650g

#### ●マリネ液

- GABAN® フルーツチャツネ…80g
- GABAN® パプリカパウダー…3g
- GABAN® ガーリックパウダー…2g
- GABAN® マスタードパウダー…2g
- GABAN® クミンパウダー…2g
- GABAN® ブラックペッパー荒挽…1g
- GABAN® シナモンパウダー…1g
- GABAN® タイムホール…1g
- GABAN® オレガノみじん切り…0.8g
- 塩…4g

### レシピ (所要時間:40分※)

- ① ボウルにマリネ液の材料をすべて入れ混ぜ合わせる。
- ② 豚スペアリブは切り分けてボウルに入れ、①を全体にからませ、冷蔵庫でひと晩マリネする。
- ③ 天板に②を重ねないように並べ、200℃のオーブンで20分ほど焼く。
- ④ 器に③を盛りつけ、お好みでコールスローサラダを添える。

※マリネする時間は含みません。