

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。