

## アグー豚肉のBBQスペアリブ

【おすすめ部位】  
バラ(骨つき)



### 材料【2人分】

アグー豚肉スペアリブ(ソーキ肉) 5本~6本(400g~600g)

#### 【マリネ液(調味料)】

|         |      |
|---------|------|
| しょうゆ    | 大さじ4 |
| ケチャップ   | 大さじ4 |
| 赤ワイン    | 大さじ2 |
| ハチミツ    | 大さじ2 |
| ウスターソース | 大さじ1 |
| 玉ねぎ     | 1/4個 |
| おろしニンニク | 適量   |
| 塩、コショウ  | 適量   |

#### 【お好みの付け合わせ】

じゃがいも、オクラ、バケットなど 適量

### 作り方

- 1 スペアリブをフォークで数カ所穴をあける。  
調味料を全て混ぜ合わせておく。
- 2 バットに入れた①に、まんべんなく②のマリネ液をかけ、1日漬け込む。
- 3 オープンプレートにアルミホイルを敷き、お肉を置く。
- 4 予熱なしのオープン300度で30分焼く。その間にバットに残ったタレをお鍋に移し、とろりとするまで弱火で煮詰める。
- 5 焼き上がったお肉に、煮詰めたタレをかけて出来上がり。



### POINT

フォークで穴をあけ、1日漬け込むことで本格的なスペアリブに大変身!