



作り方

1. スペアリブは骨にそって2/3ほど切り込みを入れ塩・こしょうをふりかける。
2. Aのタレに1をつけて、時々返しながら冷蔵庫で半日以上おく。
3. 波皿にアルミホイルを敷き、汁気をきった2をのせ、「メニュー」の「**手動オープン**」「**200℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約40～45分焼く。

メニュー

使用付属品



波皿

手動オープン

設定温度の目安
200℃

材料（8本分）

| | |
|----------------|-----|
| スペアリブ（1本約100g） | 8本 |
| 塩・こしょう | 各少々 |

| | |
|----------------------|-------|
| A はちみつ・マーマレード | 各大さじ1 |
| 白ワイン・しょうゆ | 各大さじ4 |

対象機種：N8Tシリーズ