

# スペアリブのブルーベリーソース



Spareribs with blueberry sauce

ブルーベリージャムを使用したマリネ液に  
漬け込み焼き上げ、残りのマリネ液は煮詰めて  
ソースに仕上げます。



## 【材料(4人分)】

スペアリブ…約600g(5cm×8本)  
塩、粗びき黒こしょう…少々

玉ねぎ(すりおろす)…1/4個  
にんにく(すりおろす)…1片  
ブルーベリージャム…大さじ5  
A 赤ワイン…100mL  
しょうゆ…大さじ2  
はちみつ…小さじ2  
レモン汁…小さじ1  
クレソン…適量

## 【作りかた】

- 1 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 2 スペアリブは骨にそって2/3ほど切り込みを入れ、塩、粗びき黒こしょうで下味をつけ、ポリ袋に入れAを加えてもみ、冷蔵庫で30分おく。
- 3 脚を開いたグリル皿に2を骨を上にして並べ、テーブルプレートに置き、**料理集から**▶**調理分類**▶**焼き物**▶**肉**▶**スペアリブ**で加熱する。
- 4 2でつけ込んだ液を小鍋に入れ中火にかけ、沸いたらあくを除きながら煮詰める。
- 5 焼き上がったスペアリブを器に盛りつけ、クレソンを飾って4のソースをかける。