

スペアリブのブルーベリーソース



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

A
〔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
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。