



### 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. 平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。

#### 手動オープン

設定温度の目安  
200℃

使用付属品



平皿

### 材料（8本分）

スペアリブ（1本約100g）	8本
塩・こしょう	各少々

<b>A</b> 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