



## 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室で半日以上おく。
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°C」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°C

## 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