



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

<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