



高温で一気に焼くから肉がジューシー♪

材料(2~3人分)

豚スペアリブ・・・8本
クレソン・・・適量

(A)
しょうゆ・・・大さじ1
酒・・・大さじ1
にんにく(おろし)・・・少々

作り方

- ① Aとスペアリブをビニール袋に入れ、30分程漬ける。
- ② スペアリブをプレートパンに並べ、調理モード[焼く]火加減・中で15分焼く。
- ③ 器に盛り、クレソンを添える。