

土 バーベキュー

材 料【2人分】

スペアリブ…200 g	タマネギ…1/2個
赤ワイン (または日本酒) …60cc	グリーンアスパラガス…2本
イチゴジャム (またはマーマレード) …大きじ2	ナス…1本
<u>塩</u> …少々	ピーマン…1個
こしょう…少々	パプリカ…1/2個
	スイートコーン…1本
	スパム…1/2個
	<u>塩</u> …少々

作り方

- ① スペアリブを赤ワインとイチゴジャムに漬け込んで30分～1時間置き、焼く直前に塩こしょうをする。
- ② タマネギは横に輪切りにし、アルミカップにのせる。グリーンアスパラガスははかまをとる。ナスは縦二つに割る。
- ③ ピーマン、パプリカ、スイートコーン、スパムは四つに切り、1種類ずつ刺した串を4本作る。
- ④ ②と③には塩をパラパラとふりかけておく。
- ⑤ すべての材料をバーベキューコンロにのせ、焼く。
※スペアリブは漬け込んだ後に、いったん蒸してから焼くとやわらかく仕上がります。

