

# 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)<br>…60cc         | グリーンアスパラガス…2本 |
| イチゴジャム<br>(またはマーマレード)<br>…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て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。  
※スペアリブは漬けた後に、いったん蒸してから焼くとやわらかく仕上がります。

