

スペアリブのマーマレード煮



ingredients (4人分)

- | | | |
|----------|-------------|--------|
| ・ 豚スペアリブ | 4本 | |
| ・ 塩 | 少々 | |
| ・ こしょう | 少々 | |
| a { | ・ 酒(又は白ワイン) | 1カップ |
| | ・ 砂糖 | 大さじ3 |
| | ・ みりん | 大さじ1 |
| | ・ しょう油 | 2/3カップ |
| | ・ マーマレード | 160g |
| ・ オリーブ油 | 大さじ1 | |
| ・ クレソン | 適宜 | |

recipe

1. スペアリブは塩・こしょうをし、オリーブ油を熱した鍋で焼き色をつける。
2. 1にaを加え、煮立ったら中火でスペアリブが柔らかくなるまで煮込む。
3. 串でスペアリブを刺し、スッと通ればスペアリブを取り出し器に盛る。
4. 煮汁をもう一度煮詰め、味を整えて3の上にかける。
5. 最後にクレソンを添える。

Yasuyo Kawasaki