

～やまぐち食べきりアイデア～

スペアリブの酢豚

残りもんタレとともに



(2人前)

○食材

- ・スペアリブ4本
- ・パイナップル1/4個
- ・しょうが、ニンニク少量
- ・油 小1
- ・バター 大1
- ・マヨネーズ 大1
- ・片栗粉 小1 水 大1
(水溶き片栗粉)

○残りもんタレ

- ・ジャム 大2
- ・ドレッシング 大2
- ・ぎょうざのタレ 小1
- ・納豆のタレ 小1
- ・ポン酢 小1
- ・オイスターソース 小1
- ・バルサミコ酢 大1
- ・チューブ入りわさび 小1
- ・水 大1

(経費目安 500円)

<作り方>

- 1 スペアリブを40分くらい下ゆでする。
- 2 しょうが、にんにくをみじん切りにする。
- 3 ビンの底に残った調味料や冷蔵庫にあるタレの袋、チューブ入りわさびをボールにまとめておく。
(残りもんタレ)
- 4 1のスペアリブをフライパンでバターと共に中火でこんがり焼く。マヨネーズを加え、からめて火を止める。皿に焼けたスペアリブを取り出す。
- 5 4のフライパンをきれいにし、油で2を炒める。香りが出たら3を加え、火を通す。
- 6 全体に火が通ったら、水溶き片栗粉を少しずつ加え、とろみをつけ、4を入れて、からませる。
- 7 パイナップル1.5cm角を皿に飾り、中央に6を盛り付ける。



【アイデア発案者】

ニックネーム はるさん(光市)

残りもんタレは、その都度、味が変わるので出来上がりの前に好みの味にととのえるのがポイント

(甘みが足りないときは砂糖、酢が足りないときは酢を)

