

猪の和風カレーリブ炭火焼き

カントリーレストラン 溪流荘

材料 (4人分)

	猪スペアリブ	450g
	塩コショウ	適宜
A	たまねぎ	1/4個
	りんご	1/8個
	にんにく	1片
	しょうが	1片
	米味噌	75g
B	(愛知県産無添加)	
	カレー粉	5g
	砂糖	8g
	ローリエ	1枚
	ローズマリー	少々
	ブラックペッパー	1.5g



調理手順

- ①猪のスペアリブに軽く塩コショウを振る。
- ②Aの材料を粗微塵に切りミキサーでペースト状にする。
- ③次にBの材料をミキサーに入れAと混ぜるそこにローリエ、ローズマリー、ブラックペッパーを入れてカレーペーストを作る。
- ④猪のスペアリブに③のカレーペーストを塗り、キッチン袋に入れ空気を抜き冷蔵庫で2日間寝かせる。
その後ペーストを水で流し、炭火またはオーブンで焼く。
- ⑤豪快にかぶりついてお召し上がりください。

ワンポイント

- オーブンでの調理が難しい場合は、フライパンでもOKです。
- オーブン調理は豚のスペアリブ同様で表面が焦げる程度が目安です。

ここで買える、食べられる

- 通常営業では、塩コショウとハーブで漬け込んだスペアリブを提供しています。予約時にご確認ください。
愛知県豊田市田津原町静滝17-1 Tel 0565-68-3197
カントリーレストラン溪流荘
HP <http://r.goope.jp/keiryuusou>

ちょっと一言

- 豚のスペアリブや鶏モモ肉でも美味しいですよ。