

スペアリブのピーナツソース

材 料

スペアリブ	3本(400g程度)	※大きいものは、1/2または1/3に切っておく
ピーナツバター (粒タイプ)	大さじ3	
にんにくのすりおろし	少々	
砂糖	大さじ1	
ナンプラー	大さじ1	
ココナツミルク	大さじ1と1/2	
醤油	大さじ1	
スイートチリソース	大さじ1	
サラダオイル	大さじ1	
赤唐辛子	1本	※種をとり、半分にしておく

<使用製品> ビジョン ソースパン、パイレックス クリアシール

作り方

- ① パイレックス クリアシールに全て材料を入れ、よく混ぜておく。
- ② ①にスペアリブを入れて、全体にからめ、そのまま1時間ほどつけこんでおく。
- ③ ビジョンに、サラダオイル少々(分量外)を熱し、②のスペアリブを入れ、両面をこんがり焼きつけておく。蓋をして、4~5分弱火で加熱した後、火からおろし、蓋をはずして200℃のオーブンで、8~10分こんがりとし焦げ目がつくまで焼いて出来上がり。

