＼ Let's cook！ ／

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：4人分

- 豚リブ：1.5kg
- バーベキューソース：500ml
- ブラウンシュガー：100g
- パプリカ：大さじ2
- ガーリックパウダー：大さじ1
- 塩、黒胡椒：各適宜
- アップルサイダービネガー：100ml
- リキッドスモーク：小さじ2

作り方

1. リブに塩、黒胡椒、パプリカ、ガーリックパウダーをまんべんなく擦り込む。
2. ブラウンシュガー、アップルサイダービネガー、リキッドスモークを混ぜたマリネ液にリブを数時間（できれば一晩）漬け込む。
3. 低温（約120°C）のオーブンで、アルミホイルに包んだリブを3時間焼く。
4. バーベキューソースを塗りながら、さらに30分焼き上げる。
5. 表面がカリカリになるまで焼き、定期的にバーベキューソースを塗り重ねる。