



圧力鍋で作る 簡単和風スペアリブ

【材料】

豚スペアリブ肉1kg

ニンニク・しょうが

秘伝の煮汁しょう油味

酒少々・水少々

【作り方】

①肉に塩・コショウをし、フライパンで表面に焼き色を付ける。

②その肉を圧力鍋の中に入れニンニク・しょうが・酒少々・水(50 cc)・秘伝の煮汁は肉が隠れるくらい入れる。

③すべていれたら火にかけ、グツグツいって来たら、そこから中火で15分で完成。