



### スペアリブと 大根のみぞれスープ

スペアリブの旨味がしみ込む  
ほっこりした大根を  
大根おろしたっぷりのスープで



#### ●おいしく作るポイント●



#### POINT 1

大根全体に焼き目をつけることで、煮崩れを防ぎます

#### 〈材料（4人分）〉

- 豚肉のスペアリブ 小8本（700g）
- 大根 300g（約1/3本）
- 生姜 1片
- にんにく 2片
- サラダ油 小さじ1
- 酒 1/2カップ
- 水 4カップ
- しょうゆ 大さじ1
- ごま油 小さじ1
- 大根おろし 250g（1/4～1/3本）
- 塩こしょう 小さじ2
- こしょう 適量
- クレソン 適量

#### 〈作り方〉

1. 豚肉のスペアリブに塩少々（分量外）をまぶして30分置き、熱湯でさっとゆでる。表面が白くなったら取り出し、ゆで汁は捨てる
2. 大根は厚めに皮をむき、1.5cm厚のいちょう切りにする。生姜はスライスし、にんにくはつぶしておく。サラダ油を強火で熱した鍋に大根を入れ、焦げ目をつける（Point1）
3. 2の鍋のサラダ油をさっと拭き、1の豚肉のスペアリブ、2の生姜とにんにくを入れ、酒と水を加えて中火にかける。煮立ったらアクを丁寧につく取り、蓋をして弱めの中火で40分煮る
4. 3の豚肉のスペアリブと大根が柔らかく煮えたら、しょうゆ、ごま油を加え、大根おろしを汁ごと加える。塩こしょうで味をととのえる
5. 器に盛り、こしょうをかけ、クレソンを添える