

オリジナルスパイスミックスでつくる世界のBBQ バーボンBBQソースバックリブ



スパイスでマリネして味と香りをなじませ、甘いBBQソースをかけて焼きました。どなたにも好まれる味でやみつきになります！



材料（4人分）

● BBQミックススパイス

GABAN® ブラックペッパー荒挽…3.2g
 GABAN® パプリカパウダー…15g
 GABAN® オニオンパウダー…5.5g
 GABAN® マスタードパウダー…3.5g
 GABAN® ガーリックパウダー…2.8g
 GABAN® クミンパウダー…2g
 GABAN® オレガノみじん切り…0.7g
 GABAN® タイムホール…0.6g
 グラニュー糖…55g
 塩…11g

バックリブ（または スペアリブ）…1500g
 BBQミックススパイス…60g

● BBQソース

バーボンウイスキー…80ml
 トマトケチャップ…140g
 イエローマスタード…17g
 はちみつ…60g
 A GABAN® オニオンパウダー…4.7g
 GABAN® ガーリックパウダー…1g
 GABAN® ブラックペッパー荒挽…0.7g
 りんご酢…7.5ml
 塩…少々

レシピ（所要時間:150分） ※肉をマリネする時間は含みません。

- ① BBQミックススパイスの材料を入れて混ぜる。
- ② バックリブは薄い膜を取り除き、①をすり込み、冷蔵庫で2時間以上マリネする。
- ③ 鍋にバーボンウイスキーを入れて火にかけ、アルコール分をとばして冷ましておく。
- ④ ③にAの材料を加えて混ぜ、煮立ったら弱火で30分ほど煮る。最後にりんご酢を入れて軽く混ぜ、塩で味を調え冷ましておく。
- ⑤ ②に④を塗り、180℃のオーブンで約90分、途中数回にわたって④を塗りながら焼く。