

# バクテー



## 材料

2人前

- スープの素 1袋
- 豚のリブ 1kg
- 水 1.8L
- にんにく 12粒
- しょうゆ 少々

## 材料

2人前

- 白胡椒 35g (約1/4カップ+小さじ2)
- 黒胡椒丸ごと 4.25g (小さじ2)
- にんにく球根 56g (約20クローブ)
- ポークリブ 900g
- 水 1.5リットル
- 塩 小さじ2

## スープの素ありでの作り方

1. 沸騰した水で豚肉を5分洗い、水を捨てます。(シンガポールのリブ肉には骨のかすなどがたくさんついていますが。)
2. 1.8Lの水を沸かし、肉とにんにくとスープの素を入れ、中温で35分以上煮込みます。
3. お好みでしょうゆを加えてできあがり

## スープの素なしでの作り方

1. 乳鉢と乳棒で、コショウの実を軽く割って開く。または、ジップロックバッグに入れたコショウを重いものでひびを入れる。少々実が残っても良い。にんにくの球根をすすぎ、底を切り落とす(皮をむく必要はない)。
2. フライパンを中火にかけ、胡椒とにんにくの球根を香りが出るまで軽く炒める。
3. たっぷりの水を入れた鍋を沸騰させ、豚肉と塩少々を加える。それを再度沸騰させ、1~2分間煮込む。湯を捨てリブを洗う。
4. 鍋をきれいにするか別の鍋を使用し、ポークリブ、6カップの水、小さじ1/2の塩を追加する。沸騰させてから弱火にし、あくをすくい取る。胡椒とにんにくを加える。
5. ふたを少しあけて弱火で煮込む。リブが柔らかくなるまで約90分煮る。残りの塩を加えて味を調整する。
6. ご飯、油条、ウーロン茶、醤油、唐辛子を添えて、出来上がり。