



arrange
recipes





ひつまぶしならぬリブまぶし

材料

オニオン醤油ソース缶：1缶

米：1合

刻みネギ：お好みで

刻み海苔：お好みで

いりごま：お好みで

わさび：お好みで

作り方

缶詰は表示時間通りに温めておく。

炊き立てのご飯に、缶詰ごと逆さにしてあけ、しゃもじでほぐしながら混ぜる。

ネギ、海苔、いりごまを散らして完成。

2膳目は、お茶をかけて召し上がれ。



彩り野菜と和風リブのせいろ蒸し

材料

オニオン醤油ソース缶：1 缶

ブロッコリー

かぶ

蓮根

赤大根

ズッキーニ

スナップエンドウ

作り方

せいろにクッキングペーパーをひいて、あらかじめ温めておいた缶詰の蓋を開け、真ん中に置き、周りに野菜をキツめに並べていき、蒸して完成。



和風リブのピザ

材料

オニオン醤油ソース缶：1缶

市販のピザ生地：2枚

ピザソース：適量

缶詰の煮汁：大さじ1～2

マヨネーズ：適量

チーズ：適量

刻みネギ：お好みで

刻み海苔：お好みで

作り方

缶詰は表示時間通りに温めておく。

ピザ生地にピザソースをぬり、マヨネーズをお好みでぬり、大きめにほぐしたリブをのせ、上から煮汁を全体に回しかけ、チーズ、ネギをのせて焼く。

焼き上がったら刻み海苔を散らして完成。



ハニーマスタードリブとケールのサラダ

材料

ハニーマスタードソース：1缶の半分

ケール：2～3枚

じゃがいも：1個

半熟卵：1個

ワインビネガー：お好みの量

作り方

じゃがいもは皮をむいてレンジなどで加熱し、一口大に切り、オリーブオイルでカリッと焼く。

ケールは洗って一口大に切る。

缶詰は表示時間通りに温めておく。

お皿に、ケール、じゃがいも、適当な大きさにほぐしたリブ、半熟卵を盛り付け、煮汁大さじ2ぐらいにワインビネガーを混ぜて上から回しかけて完成。



ブルドポークドック

材料

ハニーマスタードソース缶：1缶の半分

ホットドックパン：2個

紫キャベツのマリネ：お好みの量

タバスコ：お好みで

市販のBBQソース：お好みで

ウスターソース：お好みで

マヨネーズ：お好みで

ピクルス：お好みで

作り方

温めた缶詰の半分の量を細かくほぐす。

ホットドックパンに切れ込みを入れて、軽くトーストし、マヨネーズを薄くぬり、紫キャベツのマリネ、ほぐしたリブをのせ、上から煮汁大さじ2に、タバスコ、BBQソース、ウスターソースをお好みで混ぜたものをかけて完成。



ハニーマスタードリブとチーズのブルスケッタ

材料

ハニーマスタードソース缶：1缶の半量

パン：2枚(写真は大きめのパン)

エンダイブ：お好みの量

オリーブオイル：少量

チーズ：お好みの量

ブラックペッパー：お好みで

作り方

温めた缶詰の半分の量を細かくほぐす。

スライスしたパンにオリーブオイルをぬり、その上に食べやすく切ったエンダイブ、ほぐしたリブをのせて、チーズ、ブラックペッパーをふり、チーズがとけるまで焼いて完成。



オニオン醤油リブのソーキそば

材料

オニオン醤油ソース缶：1缶

麺：2人分

うどんだし：2人分

紅生姜：お好みで

青葱：お好みで

かまぼこ：お好みで

作り方

缶詰は表示時間通りに温めておく。

うどんだしに、缶詰の煮汁を大さじ2～3混ぜる。

器にゆでた麺、出汁を注ぎ、お好みでネギや紅生姜、かまぼこをのせて完成。