

スパイスポークの串焼き

**調理時間**

20分

カロリー

1491kcal

材料

(2~4人分)

豚肉 (バラ・ブロック)	300g
(A)	
にんにく (すりおろす)	1片
オリーブオイル	大さじ2
白ワインビネガー	大さじ2
塩	小さじ1/2
パプリカパウダー	小さじ1
クミンパウダー	2ふり
パプリカ (赤・黄)	各1/4個
ズッキーニ	1/2個

作り方

- 1 豚肉は食べやすい大きさにカットする。(A)を混ぜ、豚肉と一緒にジップロックなどに入れ、一晚漬け込む。
- 2 パプリカ、ズッキーニはひと口大にカットし、1の豚肉と交互になるように串に刺す。
- 3 ココットに並べてふたをし、「ココット・タイマー設定15分」にセットし、加熱する。

大きなお肉をスパイスでマリネし、串に刺して焼いた豪快メニュー。お家でバーベキュー気分を楽しめます。