**材料**

スペアリブ　2切れ（300～400g）

玉ねぎ1/8個

にんにく　2かけ

魚ソース（ナンプラー）　大さじ1

醤油　大さじ1

はちみつ　大さじ1～2

サラダ油　大さじ1

レモングラス　少々　※あれば新鮮なものを！

胡椒　少々

ごはん　茶碗2杯分

### 付け合せ用

卵、トマト、きゅうり、大根、人参、ライム（レモン）汁、長ネギ  
サラダ油、魚ソース（ナンプラー）、塩、砂糖

### タレ用

にんにく　2片

生唐辛子　1本

砂糖　大さじ2

ライム（レモン）汁　大さじ2

魚ソース（ナンプラー）　大さじ4

水　大さじ4

**作り方**

## **ステップ１：**豚肉をタレに漬け込む

スーパーで買ったスペアリブは3cmほど厚みがあったため、半分（1.5cm）にカット。

豚肉は脂身と赤身の境目に切り込みを入れて筋切りします。

その後、肉叩きや包丁の背でお肉の両面をたたいてのばしましょう。

スーパーで買ったスペアリブは3cmほど厚みがあったため、半分（1.5cm）にカット。

豚肉は脂身と赤身の境目に切り込みを入れて筋切りします。

その後、肉叩きや包丁の背でお肉の両面をたたいてのばしましょう。

そこに豚肉を入れ、調味料がお肉全体に行きわたるようにビニール袋（二重にすると良いです）の上からもみこみ、1時間ほど冷蔵庫で寝かせます。

**ステップ２：トッピングの準備をする**

トマトは輪切り、きゅうりは薄切りにします。レタスはお好みで！

大根と人参少量（50gぐらい）を細切りにし、塩少々、砂糖大さじ1、酢またはレモンの絞り汁（わたしはポッカのレモン果汁を使いました）大さじ1で和えて、しばらく時間を置き、味をよくなじませます。

### 目玉焼き

片面だけ焼いて黄身を半熟状にします。

お肉が焼けたあと、熱々の目玉焼きをのせても。

## ステップ３タレを作る

**砂糖1 ： ライム汁1 ： 魚ソース2 ： 水2**

砂糖→ライム汁→魚ソース→水の順に合わせて、最後にみじん切りにしたにんにくと生唐辛子を加えます（わたしは生唐辛子の代わりに鷹の爪で代用しました）。

量が足りないようなら、上の比率に沿って足します。

ポイントは「**砂糖の後にライム汁を入れること**」。

こうすることで、ライムの香りがより引き立つのだそうです。