

Easy Barbecued Spareribs .

(dry)

- 2 Tablespoons paprika .
- 2 Tablespoons chili powder
- 1 Tablespoon ground cumin
- $\frac{1}{2}$ teaspoon cayenne pepper (= red pepper)
- salt and black pepper .
- 1 rack ($\frac{1}{2}$ pounds) pork ribs
trimmed of excess fat, rinsed, and patted dry
- 1 can (14 ounces) tomato purée
- $\frac{1}{3}$ cup honey
- 2 Tablespoons Worcestershire sauce
- 2 garlic cloves, minced .

400° 1시간 30분 .

← 훈증기로
끓는 냄
자사각팬에 랩 깔고 그 위에 dry 재료만 붓고
섞어 고기 앞뒤 뿌려 oven에 넣어 1시간 30분 익힘
(dry 재료 중 1 Tablespoon 만 따로 배제함)

· 소냄비에 토피로 푸레, 꿀, Worcestershire, 마늘다진 것 끓인다

· 고기 앞뒤를 꺼내서 ~~다시~~ 앞뒤를 끓인 소스
로 바르고 ~~다시~~ ~~앞뒤~~ ~~끓인~~ ~~소스~~ ~~를~~ ~~바르고~~
다시 훈증기로 끓여 2분간 넣어 3-5 분씩 앞뒤 뒤집어서 구워낸다

Bacon

- 베이컨 한패를 두루 pan에 바싹 구워낸 뒤
숟가락으로 잘게 부셔준다.

• 통감자 1개 (껍질 X) 냄비에 찢아서 끓는 물에
내어 2분 정도 삶는다 (350° 400° 정도 끓인다),
(팬에 갈아서 넣는다)

- 쪽파 잘게 썰기

• 통감자 냄비에 삶아 찢어서 source cream
바르고 Bacon 부스러기 쪽파 잘게 썰어서 올려 먹는다.



Pommes