



【グヤーシュとレモンジャガイモ】

【材料】4人分

グヤーシュ:	キャラウェイ 大さじ1杯	レモンジャガイモ:
グヤーシュ レッグ600g	レモンの皮 2つ	小さなジャガイモ 300g
赤唐辛子 100g	スモークパプリカ 5g	レモン2つ
たまねぎ 100g	子牛のジュース300ml	砂糖 15g
3片のニンニクすりおろし	バルサミコ酢20ml	水 40ml

【調理時間の目安】

準備時間:40分

調理時間:グーラッシュ 16時間 /ポテト 60分

【調理】

グーラッシュ:

肉をローストし、そしてねかしスモークパプリカを振りかけます。カットした玉ねぎとお肉を一緒に炒めます。酢を入れかき混ぜ子牛のジュースを注ぎます。次にコーンスターチを入れ粘り気が出るまで混ぜ冷やします。そのあと、真空パックに入れフュージョンシェフを65℃設定で12時間調理します。

レモンジャガイモ:

1/4 ジャガイモを袋に入れます。レモンの皮をすりおろし横に置きます。レモンを絞りジュースを作ります。袋にレモン汁と水を追加し、それを真空パックします。フュージョンシェフ 80℃設定で 60 分間調理します。袋からジャガイモを取り出し、薄茶色になるまでフライパンで炒める。レモンの切り追加します。ジャガイモの上の砂糖を振りかけます。サービングの直前にレモンの皮をいれます。

レシピ提供:Heiko Antoniewicz シェフ  
フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳