



【 真空調理 イベリコ豚プルマを使用して 】

【材料】

- ・ “sous vide”でのイベリコ豚プルマ :

イベリコ豚プルマ 80g          オリーブオイル 20g          塩          こしょう

- ・ 火を通した赤かぶ :

赤かぶ 10g          塩          クミン

- ・ 煮詰めた赤かぶ :

赤かぶのジュース 100g

- ・ どんぐりのクリーム :

どんぐり 100g          ホイップクリーム 10g          バター 10g          塩

- ・ マンゴーと食用花のクスクス :

クスクス 30g          マンゴージュース 100g          食用花 2輪          塩          こしょう

- ・ ポートワインの焼き汁 :

ポートワイン 30g          根菜類 60g          トマトペースト 5g          プルマの切り落とし

## 【調理】

- ・ “sous vide”でのイベリコ豚プルマ :  
きれいにしたイベリコ豚プルマ、オリーブオイルと調味料を真空パックします。  
フュージョンシェフの温度を 60°Cに設定し、3 時間調理します。  
真空パックから取り出し、スライスする前に、すべての表面に焼き色を付けます。
- ・ 火を通した赤かぶ :  
塩とクミンで赤かぶに味付けをし、柔らかくなるまで加熱し、皮をむきます。  
スライサーで紙の様に薄くスライスし、巻いたり、反らしたりします。
- ・ 煮詰めた赤かぶ :  
赤かぶのジュースが濃くなるまで、煮詰めます
- ・ どんぐりのクリーム :  
どんぐりが柔らかくなるまで加熱します。  
それを、フードプロセッサーにクリーム、バター、塩とともに入れ、クリーミーになるまで混ぜます。
- ・ マンゴーと食用花のクスクス :  
マンゴージュースと食用花を茹で、味付けをします。  
そして、クスクスの上にソースをかけ、クスクスにしみ込ませます。
- ・ ポートワインの焼き汁 :  
肉の切り落としと野菜の切りくずを焼き、トマトペーストを加え再度焼きます。  
ポートワインを入れゆっくり煮込み、それを濾してから煮詰めます。

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