



### 【 ショートリブ 48 時間 】

#### 【材料】

ショートリブ(150g×4)	600g	水	300g	醤油	80g
りんごジュース	30g	みりん	15g	ごま油	7g
ブラウンシュガー	100g	ブラックペッパー		エシャロット	1 個
人参	小 1 本	ポロネギ	2 本	ニンニク	1 片
グレープシードオイル	大さじ 1				

#### 【調理】

ショートリブ以外の材料をすべて加熱し、30 分間煮込みます。冷ましてから、裏漉しします。

そのソースにショートリブを漬け込み、すべて真空パックに入れます。フュージョンシェフの設定温度 60℃で 48 時間調理します。

その後、目の細かい裏漉し器でブロスを作ります。そして、お好みの濃さになるまで煮詰めます。

白いんげんのかスレ、さつま芋のフライと共にお出しするのが、お薦めです。

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