



【 ガモンステーキ ザワークラウトと共に 】

【材料】 4人分

・ ガモンステーキ (sous vide) :

ガモンステーキ 300g 豚肉のストック 60ml ベイリーフ 2枚

・ ザワークラウト (sous vide) :

ザワークラウト 300g 皮を剥きみじん切りした林檎 1個

バターを混ぜてみじん切りした玉ねぎ 50g

ジュニパーベリー・クミン・コショウの実・ベイリーフのスパイス袋 1袋 ビネガー 少々

【仕込み時間】 30分

【調理時間】 2時間 15分

【調理】

・ ガモンステーキ (sous vide) :

材料を全て真空パックに入れ、フュージョンシェフの設定温度 56°Cで 90分間調理します。

スライスして、肉汁と共に皿に盛り付けます。

・ ザワークラウト (sous vide) :

材料を全て真空パックに入れ、フュージョンシェフの設定温度 85°Cで 45分間調理します。

必要に応じて、白ワインを少し加えて下さい。柔らかくなるまで加熱し、スパイス袋をとりだします。

マッシュポテトとフライドオニオンを添えてお出しするのが、お勧めです。

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