



【 スペアリブ 】

【材料】

スペアリブ	1kg	玉ねぎ	2 個	ニンニク	2 片
生姜	1 片 (約 20g)	澄ましバター	大さじ 2		
りんご酢または白ワインビネガー	100ml			3 倍濃縮トマトペースト	20g
トマトケチャップ	100g	バルサミコ酢	250ml	メイプルシロップ	100ml
コードタタンカ	ひとつまみ	スモークソルト	ふたつまみ		

【調理】

玉ねぎ、にんにく、生姜の皮を剥き、小さくさいの目に切ります。

鍋で澄ましバターを加熱し、玉ねぎ、にんにく、生姜を炒め、トマトペーストを加え、かき混ぜます。

メイプルシロップをかけ、かき混ぜながら手短かにカラメルを作ります。

ビネガー、ケチャップ、バルサミコ酢を入れて、沸騰させてから、約 15 分間中火で煮込みます。

スモークソルトで味付けします。

スペアリブにブラシでマリネ液を塗り、真空パックし、一晩冷蔵庫に入れます。

フュージョンシェフの温度設定 66°Cで、20 時間調理します。

強火のグリルで、芳ばしい薫りがするまで、片面ずつ 3 分位焼きます。

ザジキディップ、焼きとうもろこし、白キャベツのサラダと共に提供します。

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