



【 塩漬け豚バラベーコン 鰻の燻製を添えて 】

【材料】

豚バラベーコン	300g	粗粒海塩	150g	糖蜜	50g
鰻の燻製切り身	200g	ライスペーパー	4枚	黄ピーマン	3個
紫蘇パープル		ターサイ		きゅうり	1本
卵黄	1個	レモン汁		マスタード	5g
コショウ・塩		オリーブオイル	25ml	ひまわり油	250g
すりおろしたレモンの皮	1個分				

【仕込み時間】 1時間30分

【調理時間】 72時間

【調理】

ストリーキーベーコンに塩を振り、5時間おきます。ベーコンから塩を洗い落とし、真空パックします。
フュージョンシェフの温度設定 62°Cで72時間調理します。できるだけ早く冷まし、均等に角切りします。

ライスペーパーを水に浸します。鰻をきれいにし、2つの切り身を重ね、ライスペーパーで巻きます。
適当な大きさに切ります。黄ピーマンをオープンで焼き、皮を剥き、種と白い綿を取り除きます。
マヨネーズの準備: 卵黄にレモン汁とマスタードを混ぜ、油を加えながら、ゆっくりとかき混ぜます。
塩・コショウで味付けします。

きゅうりを輪切りにします。ターサイを洗い、紫蘇パープルの上部をカットします。

ベーコンに糖蜜を塗り、オープンで加熱します。

全ての材料を皿の上に装飾的にのせます。