



【 乳飲み仔豚 】

【材料】

乳飲み仔豚	200g
りんご(ふじ)	1 個
バニラ	1/2 本
ラー油	大さじ 1
シンプルシロップ	100ml

【仕込み時間】 10 分

【調理時間】 6 時間 40 分

【調理】

乳飲み仔豚の皮を剥ぎます。塩、コショウをたっぷり振って味を整えます。

真空パックし、温度設定 60℃で 6 時間調理します。

皮の脂肪を削ぎ落とし、一晚乾燥させます。細切りにし、たっぷりの油で揚げます。

りんごの皮をむき、芯を取り、カットします。

真空パックし、温度設定 80℃で 40 分間調理します。

バニラビーンズから種をとり、バニラとラー油、シロップを混ぜます。

りんごをその中に漬け込みます。