



## 【 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個(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、生姜を炒めます。

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ふりかけ、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、バルサミコ酢をかけて、沸騰させます。約15分間中火で煮ます。

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ードを塗り、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、焼いたとうもろこし、白キャベツと共に提供します。