



【 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。