

サラミ

合計加熱調理時間 約 150分

[1人分：171kcal/食塩相当量：1.0g]

肉の味を凝縮した濃厚な深い味わいは、手作りサラミならではの。赤ワインやビールのお共に。



材料（16人分 [1人分1/2本]）

<材料a>

| | |
|-----------------|-------|
| 合いびき肉 | 1000g |
| 塩 | 15g |
| 砂糖 | 5g |
| 粗びき黒こしょう | 2g |
| ガーリックパウダー | 2g |
| パプリカパウダー | 2g |
| ヒッコリースモークシーズニング | 10g |
| ラディッシュ | 16個 |
| ローズマリー | 適量 |

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

16人分 [1人分1/2本]

設定

| 設定 | モード | 水蒸気量 | 時間 | 温度 |
|----|--------|------|------|-----|
| 1 | ホットエアー | - | 30分 | 80℃ |
| 2 | ホットエアー | - | 120分 | 70℃ |

作り方

1. ボールに<材料a>を入れ、よく混ぜ合わせて8等分にし、ラップに包んで棒状にし、冷蔵庫で1日寝かせる。
2. 1のラップを取って20mmのホテルパン1枚に並べ、【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、粗熱を取ってヒッコリースモークシーズニングをまぶしつける。
4. 3のホテルパンを【設定2】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出し、粗熱を取って冷蔵庫で1週間程乾燥させる。
6. 5を薄く切って器に盛り、ラディッシュ、ローズマリーを添える。



調理ポイント

- ◆作り方5で乾燥する際、なるべく頻繁に上下を返しながらか、全体をまんべんなく乾かしていくこと。
- ◆冷蔵庫で1カ月程保存できる。