

# 石窯でのおすすめレシピ

recipe

## 自家製ベーコン

### ■材料■

豚バラ肉ブロック…2kg

### ★ソミュール液

水3L・塩150g・砂糖30g

ブラックペッパー…15g

唐辛子・ナツメグ・ローレル…適宜

たまねぎ・にんじん・セロリ・

にんにくなどの香味野菜

鍋に材料を入れて

煮出し野菜を取り除く

冷ました液に豚肉を漬け込んで

一週間以上冷蔵庫でねかせる



①ソミュール液に一週間以上漬けていた豚肉を網にあげ水分をきる



②スモークウッド  
スモークチップを固めたもの  
ホームセンターで入手  
1本400円くらい



③中板から少し高い位置に置いた金網の上に水気を拭いた豚肉を並べる



④スモークウッドに火をつけて下の段（中板の下）に置きレンガで入り口をふさぐ



⑤4～5時間そのままにしておくと香ばしいベーコンに仕上がる

- memo -

### ！ Point

- ・完全に火が通っていないので 必ず加熱して食べる
- ・スライスしてソテーするだけでもおいしいが スープ・シチュー・パスタなど様々な用途がある
- ・クリーム系の料理・和風の煮物にもマッチ
- ・ロース肉を使ってゆっくりポイルすればハムができる

