

ささ身と里いものトロピカル焼き



ちょっとトロピカルな串焼きがおしゃれ！
ゴマの香ばしさとペッパーの香りがアクセントのトッピングで仕上げて。

🍷 材料(4人分)

☆ジンジャーコーディアル

- しょうが…200g
- きび砂糖…300g
- GABAN® シナモンホール…8g
- GABAN® クローブスホール…7g
- GABAN® カルダモンホール…2g
- GABAN® カエンペッパーホール…0.9g
- レモン果汁…30ml
- 水…300ml

鶏ささ身…4本

- A [ジンジャーコーディアル…60ml
- しょう油…30ml
- 料理酒…15ml

里芋(小さめ)…4個

サラダ油…5ml

GABAN® ブラックペッパーホール…1g

GABAN® ピンクペッパー…1g

炒り白ごま…0.7g

🍲 レシピ (所要時間:30分※)

- ① しょうがは皮ごと薄切りにする。カエンペッパーホールは半分に切り、種を取り除く。
- ② ボウルに①、きび砂糖、その他のスパイスを入れてサッと混ぜ、冷蔵庫でひと晩おく。
- ③ 鍋に②、水、レモン果汁を入れて火にかけ、煮立ったら弱火で30分ほど煮て、ザルで漉す。
- ④ ささ身肉はスジを取り除き、縦半分に切り、Aに半日ほど漬ける。
- ⑤ 里いもは皮ごと蒸して、熱いうちに皮をむき、半分の大きさに切る。
- ⑥ 汁気をきった④、⑤を竹串でささ身肉が里いもの間を縫うように刺す。
- ⑦ ボウルにブラックペッパーホール、ピンクペッパーを入れて粗く潰し、白ごまを入れて混ぜる。
- ⑧ ⑥にサラダ油を塗り、180℃のオーブンで10分ほど残った漬け汁を、2～3回刷毛で塗りながら焼く。
- ⑨ 器に⑧を盛りつけ、⑦をかける。

※コーディアルの調理時間等は含みません。