

# 青森シャモロックささみの紅茶スモーク



## 材 料 ( 4 人 分 )

・青森シャモロックささみ・・・4本

・白髪ねぎ・・・飾り用

### つけ汁用

・酒・・・少々

・塩・・・小さじ1

・砂糖・・・少々

・長ねぎ・・・少々

・生姜・・・少々

・桂皮・・・少々

・水・・・200cc

### スモーク用

・紅茶・・・20g

・ザラメ・・・10g

・米・・・10g

## 作り方

1. ささみの薄皮をとり、つけ汁に1日～2日漬ける。
2. 漬けたささみを取り出し、一時間くらい乾かす。
3. 鍋にスモーク用の材料を混ぜ入れアミを敷き、その上に2で下ごしらえしたささみを乗せ、蓋をして最初5分は中火で、あとは10分くらい弱火で燻す。
4. 皿に白髪ねぎ飾り付け、その上にスモークしたささみを飾り付ける。