



## 低温調理した牛タン刺し 燻製海苔で

牛タンを低温調理し、一番美味しい状態でご提供。燻製醤油と燻製海苔の佃煮をつけて食べるのがオススメです。

### 材料

牛タンスライス 40g  
燻製醤油 適量 [AMONE]  
燻製海苔の佃煮  
生わさび 2g

### [作り方]

①牛タンを燻製醤油にさっと漬けて、リードペーパー等で水分を軽く取り除く  
②①の牛タンを器に盛り付け、燻製海苔を天盛りにのせ、わさびを添える

### 燻製海苔材料

黒バラ海苔 30g  
本みりん 350g  
清酒 350g  
きび砂糖 32g  
燻製醤油 100g [AMONE]  
米酢 36g

### [作り方]

①燻製醤油以外を鍋に入れ一日おいて黒バラ海苔を戻す  
②①を中火にかけて一煮立ちさせる  
③②を極弱火で汁気がなくなる程度まで煮詰める  
④③に燻製醤油を加えて再度汁気が少し残ってる程度まで煮詰めて完成  
※③④の工程の火加減は極弱火でゆっくり煮詰める事で海苔がペースト状で滑らかに仕上がる