

## <土佐あかうしのサラミ> (φ7.5cm×3本分)

### <材料>

土佐あか牛のバラ肉	3kg
塩	60g
黒コショウ	5g
グラニュー糖	15g
カイエンヌペッパー	3g
パプリカパウダー	5g
シナモン	8g
クラッシュアイス	150g

(仕上げ用)

黒コショウ(粗く砕いたもの)、カイエンヌペッパー 適量

### <作り方>

- (1) バラ肉は6mmのプレートで粗挽きにする。
- (2) ボウルに(1)のバラ肉と全ての材料を入れ、しっかり混ぜる。  
  
Point: 氷を入れるのは低温を保ったまましっかり混ぜるため。しっかり混ぜて結着させることで、仕上がりがボソボソしない。
- (3) 直径7.5cmの人工ケーシングに(2)を詰める。空気を抜いて口を尻糸などで縛る。
- (4) 150℃に熱したオーブンで30分間焼く。オーブンから取り出して冷ます。  
冷蔵庫で一晩冷やす。
- (5) ケーシングからサラミを取り出す。粗く砕いた黒コショウ、カイエンヌペッパーを台に広げ、サラミを転がして表面に付ける。
- (6) 冷蔵庫の中で3日間乾燥させる。2週間以内で食べ切る。