



和牛スーヤ風ケバブ

by JJ Johnson

この料理は、ナイジェリアのストリートミート「スーヤ」にインスパイアされています。
軽く炙った香ばしい和牛の串を、アフリカンスパイスが引き立てます。

材料 (4~6人分)

部位: **Boneless Ribeye or Top Sirloin Rounds**

パースアイ唐辛子 (種を取ってみじん切り).....2個	植物油.....1カップ
オニオンパウダー.....大きじ1	和牛リブロース.....1ポンド (1/2インチの厚さにスライスしたもの)
スモークパプリカ.....小さじ1	コーシャーソルト.....小さじ1
ライム果汁と皮.....4個分	

調理手順

- 唐辛子、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、パプリカ、ライムジュースと皮、植物油を中型のボウルに入れてよく混ぜ合わせます。
- 和牛リブロースをマリネ液に浸し、手で表面に塗ります。ガラスやステンレスなどの安定した素材の容器に入れ、蓋をして冷蔵庫で3時間ほど漬けます。
- 竹串を水に浸し、1時間ほど漬けます。
- マリネ液から肉を取り出し、それぞれの串に和牛が束になっていないことを確認しながら、アコーディオン状に刺していきます。
- 炭火、または予熱したキャストアイロンのグリルパンを強火にします。
- 和牛に塩を振り、熱したグリルに載せて3分ほど焼きます。両面に焼き色がついたらトングで返し、表面に焼き色をつけます。

シェフからのコメント・想い

和牛という食材に強烈な衝撃を受けました。和牛とは、日本の牛肉の集大成というべき良質の肉質を持ち、様々な料理に合わせるができます。



Chef's Interview & Cooking Scene on YouTube



chef JJ Johnson

JJジョンソン氏は、西アフリカ、アジア、アメリカ大陸の食文化を繋ぐ、垣根を越えた料理で知られ、ジェームズ・ビアード賞を受賞しているシェフです。文化的に関連性のある食材を、グローバルな視点で捉え、それらを卓越した調理技術によって組み合わせます。JJ氏の特徴的なスタイルは、彼が育ったカリブ海の味わいと、旅先で得たインスピレーションの影響が強く反映されています。

@chefjj

FIELDTRIP

109 Malcolm X Blvd.
New York, New York 10026

@fieldtripusa