

いしかわジビエ料理コンテスト

応募者氏名	チームうりぼう
作品名	カレー風味ポアボール
セールスポイント	たこ焼きの具をイノシシカレーに。角切りのイノシシ肉&チーズで香ばしい「いのしし焼き」です。
料理写真	

1人分の材料		分量	作り方
具	・ 8~10個分		
	イノシシ肉（ロース等塊肉）	20g ほど	① イノシシ肉を7~8mm角に切る。
	たまねぎ	大さじ1~2杯	② たまねぎみじん切りに、パプリカを5mm角に切る。
	パプリカ（赤）	大さじ1杯	③ フライパンで①、②を炒め、肉の色が変わったらカレールウを加え、香りがたつまで炒める。
	カレールウ（粒状タイプ）	大さじ1杯	④ ③に水を加え、ルウを均一にのばし煮詰める。粗熱を取る。
	水	少々	⑤ たこ焼き粉に、分量の卵、水を加え生地を作る。
	チーズ（とろけるタイプ）	少々	⑥ たこ焼き器を熱し、サラダ油をひき⑤、④、チーズの順に加え焼く。
	たこ焼き粉	30g 程	⑦ 皿に盛り、ソース、削り節をかける。
	水	30~50g 程	
	卵	1/4 個	
	サラダ油	少々	
	たこ焼きソース	少々	
削り節	少々		