

いしかわジビエ料理コンテスト

応募者氏名	前田 佐平
作品名	猪肉と根菜のポテトパイ
セールスポイント	作り方が簡単で誰でも家庭で作れるように考えました。味付けもバニラアイスの味、黒コショウで考え、ピザチーズで若者にも向くように考えました。
料理写真	

1人分の材料	分量	作り方
イノシシ肉	100g	① フライパンにオリーブオイルを多めに入れ温める。 ② イノシシ肉を包丁でみじん切りにする。 ③ ①に②を入れ、塩、黒コショウをふりかけ炒める。 ④ 根菜類をフードプロセッサーに入れ刻む。 ⑤ ④を③に入れかき混ぜる。 ⑥ ジャガイモの皮をむき茹でて、つぶす。それに牛乳、バター、バニラアイスを入れ混ぜる。 ⑦ ⑤を耐熱皿に入れて⑥を⑤の上にのせて、ピザチーズをかけオーブンで210℃で20分焼く。 ⑧ パセリを細かく刻み、黒コショウと一緒に⑦にかける。
玉ねぎ	50g	
にんじん	50g	
レンコン	50g	
ニンニク	10g	
ジャガイモ	100g	
塩	3g	
黒コショウ	3g	
オリーブオイル	20g	
牛乳	30g	
バター	30g	
バニラアイス	40g	
ピザチーズ	30g	
パセリ	10g	