

いしかわジビエ料理コンテスト

応募者氏名	若林 佳奈
作品名	加賀野菜の和風酢豚
セールスポイント	れんこんや大根を使い、食感豊かな味わいにしました。
料理写真	

1人分の材料		分量	作り方
A {	イノシシ肉（ブロック）	100g	① イノシシ肉を親指大に切り、にんにく、しょうが、塩で味付けをし、10分程度置いておく。 ② れんこん、にんじん、大根の皮をむき、れんこんとにんじんは花型に、大根は乱切りにし、塩ゆでする。玉ねぎはくし切りにし、パプリカも乱切りにする。 ③ フライパンに多めのサラダ油を熱し、片栗粉をまぶした①を揚焼きにする。 ④ 油を他の容器に移し、そのまま根菜、玉ねぎ、パプリカの順に炒め、③を炒め合わせる。 ⑤ Aを入れ、沸いたら水溶き片栗粉を加えとろみをつける。皿に盛り、完成。
	加賀れんこん	1/3 節	
	源助大根	2cm 程度	
	にんじん	1/4 本	
	玉ねぎ、赤・黄パプリカ	各 30g 程度	
	すりおろしにんにく	適量	
	すりおろししょうが	適量	
	塩、片栗粉	適量	
	酢、醤油、砂糖	各大さじ 1	
	ケチャップ、酒	小さじ 1	
鶏がらスープの素	1つまみ		
水	大さじ 1、1/2		
ニンニクの芽	少々		
水溶き片栗粉、油	適量		