

いしかわジビエ料理コンテスト

応募者氏名	中村 璃希
作品名	イノシシの煮ごり茶漬け
セールスポイント	イノシシの旨味を煮ごりにすることで、ギュッと凝縮し、さらに、イノシシからとった出汁をかけることにより、よりおいしく食べれること間違いありません。
料理写真	

1人分の材料	分量	作り方
イノシシバラ肉	50g	① イノシシバラ肉は角切りにし、水、酒、針生姜で1時間ほど下茹でする。 ② すだれ麩を角切りし、ゴボウはさがきにし、薄口八方で煮る。 ③ 水、酒、砂糖、しょうゆ、みりんで煮汁を作り、①を20～30分煮る。 ④ ②の汁を切り、③に加える。 ⑤ ふやかしたゼラチンを入れる。 ⑥ 粗熱をとり、型に流し、冷やし固める。 ⑦ イノシシのくず肉、昆布、かつお節で出汁をとる。 ⑧ ご飯を炊き、茶碗に盛る。 ⑨ 煮ごり、梅干し、胡麻を乗せ、熱々の出汁をかけ完成。
米	1人前	
ゼラチン	5g	
ゴボウ	15g	
すだれ麩	15g	
万能ねぎ	少々	
水	50ml	
酒	150ml	
砂糖	10g	
しょう油	40ml	
みりん	10ml	
梅干し	1個	
胡麻	少々	