

いしかわジビエ料理コンテスト 最優秀賞レシピ

応募者氏名	徳田 幸子
作品名	治部ジビエカレー
セールスポイント	石川県産の食材をたくさん使って、子供からお年寄りまで美味しく食べられるイノシシ肉入り治部煮のカレーです。
料理写真	

1人分の材料	分量	作り方
イノシシ肉（バラまたはロース）	70g	① イノシシ肉を食べやすい大きさに切る。 ② 里芋の皮をむいて半分に切り、れんこんは皮をむいて厚さ1cm程度に切り、にんじんは1cm弱の輪切りにする。しいたけは飾り包丁を入れる。ほうれん草は茹でて4cm幅に切る。 ③ 鍋にAと水溶きカレー粉を入れて、ほうれん草以外の野菜を煮る。 ④ ③の汁を小鍋に入れて煮立たせ、小麦粉をまぶしたイノシシ肉を煮る。 ⑤ ③に水溶き小麦粉でとろみをつける。 ⑥ 器にイノシシ肉、野菜を盛り、汁をかけ、わさびをのせる。 ※石川県産米で作った焼きおにぎりに、治部ジビエカレーをかけてカレーライスにします。そうすると、ご家庭で取り入れやすくなります。
加賀里芋	2個	
加賀れんこん	2cm	
にんじん	1/6本	
ほうれん草	1/4本	
しいたけ	1枚	
だし汁	200cc	
しょうゆ	大さじ1	
酒・みりん・砂糖	各大さじ1	
カレー粉	大さじ1/4	
小麦粉	適量	
わさび	適量	
金粉	適量	