

いしかわジビエ料理コンテスト 入賞レシピ

| | |
|----------|---|
| 応募者氏名 | 金森 照子 |
| 作品名 | 猪と干し柿の生春巻き バルサミコソース |
| セールスポイント | 食感の強いイノシシをニンジンやキュウリなど、食感の強い野菜と合わせました。干し柿の自然な甘みとの組み合わせも Good。 |
| 料理写真 |  |

| 1人分の材料 | 分量 | 作り方 |
|------------|-------|---|
| イノシシ肉（ウデ肉） | 40g | ① イノシシ肉を春巻きに巻ける長さで5cm角に切り、塩コショウで炒める ② 野菜をそれぞれ春巻きに巻ける長さにカットする。水菜は2~3cmで切ると食べやすい大きさに仕上がる。干し柿は1本に2~3切れ程度を目安にする。 ③ ライスペーパーを1分水にさらし、皿などに広げておき、水分を含んだら、①②を巻く。 ④ ソースの材料を合わせて、焦げないようにかき混ぜながら、とろみが出るまで煮詰める。 ⑤ ③を1/2にカットして皿に盛り付け、ソースをかける。 |
| 生春巻き | 2本 | |
| ライスペーパー | 2枚 | |
| キュウリ | 1/4本 | |
| カラーニンジン | 1/4本 | |
| 干し柿 | 1/8個 | |
| 水菜 | 1/10株 | |
| <ソース> | | |
| バルサミコ酢 | 大さじ2 | |
| 赤ワイン | 大さじ2 | |
| 醤油 | 大さじ1 | |
| 砂糖 | 大さじ1 | |