

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	