

いしかわジビエ料理コンテスト 入賞レシピ

応募者氏名	森川 光明
作品名	森のパテ
セールスポイント	豚肉のパテを授業で作リ、イノシシ肉でも美味しく作れると思い作りました。内臓のコクはイノシシ肉のみで表現しました。
料理写真	

1人分の材料	分量	作り方
イノシシ肉（ロース）	50g	① イノシシ肉を薄く切り、マリネにし、水分を取った後ミンチにする（細ミンチと粗ミンチを半分ずつ作る） ② ①にAを混ぜ、よく練り、味付けをする ③ ②を型に詰め、タイムとローリエを上部に乗せる ④ オーブンで湯せん焼きをする（150℃で50分） ⑤ Bの材料を全て混ぜ、加熱した後に粒マスタードを入れて、混ぜてソースを作る ⑥ ガルニ用のオレンジ、レモン皮をジュリエヌ（千切り）にする
ビネガー（ワイン）	適量	
マッシュルーム	8g	
玉ねぎ	20g	
にんにく、塩、こしょう、オールスパイス	各適量	
ピスタチオ	5g	
ヘーゼルナッツ	5g	
タイム、ローリエ	適量	
コーンスターチ	適量	
バター	適量	
<ソース>		
オレンジジュース	70cc	
レモンジュース	10cc	
しょうゆ	大さじ1	
はちみつ	大さじ1	
白ワイン	大さじ1	
粒マスタード	10g	
<ガルニ>		
オレンジ、レモン皮	適量	

A

B