

いしかわジビエ料理コンテスト 入賞レシピ

応募者氏名	岡嶋 大晟
作品名	猪のスコッチエッグキャベツ巻きチーズ焼き
セールスポイント	定番のメニューを、イノシシを使って作りました。定番のメニューをイノシシを使って作り、イノシシ肉とチーズ、卵の味が家庭料理としてよく合います。
料理写真	

1人分の材料	分量	作り方
イノシシの肩ロース	160g	<ol style="list-style-type: none"> ① イノシシをミンチにする ② 玉ねぎのみじん切りをバターで少し色が付くまで炒める ③ ニンジンとインゲンは同じ大きさにカットして、軽く塩ゆでする ④ イノシシと牛のミンチ、卵、あら熱を取った玉ねぎ、パン粉、牛乳、ケチャップ、ガーリックパウダー、ジンジャーパウダー、ナツメグをボウルに入れてこねる ⑤ 材料が混ざったら、インゲンとニンジンを加え、つぶさないように混ぜる ⑥ キャベツを軽くボイルし、ゆで卵をミンチで包み、ボイルしたキャベツで包み、更にアルミホイルで包む ⑦ ⑥をオーブンに入れて火にかける ⑧ 火が通ったらアルミホイルを取り、チーズを乗せて、チーズに色が付くまで上火で焼く ⑨ ⑧を半分にカットして、季節の野菜と米と一緒に盛り付け、トマトソースをかける
牛ミンチ	40g	
玉ねぎのみじん切り	40g	
卵	1個	
トマトケチャップ、塩	適量	
コショウ、ガーリックパウダー、牛乳、ナツメグ、ジンジャーパウダー		
パン粉	30g	
ニンジン	15g	
インゲン	15g	
マスカルポーネチーズ	30g	
パルメザンチーズ	20g	
ピーツピラフ	30g	
彩りの季節野菜	適量	
トマトソース	適量	
ゆで卵	1個	
キャベツの葉（大きめ）	1.5枚	