

いしかわジビエ料理コンテスト 入賞レシピ

応募者氏名	本口 夏美
作品名	いのししサンド
セールスポイント	4歳の娘も6歳の息子も美味しいと言って食べました！手軽に食べられてお弁当にぴったりです。
料理写真	

1人分の材料	分量	作り方
イノシシ	50g	① 鍋にイノシシ肉がひたひたになるくらいの水、紅茶ティーパックを入れて沸騰させる ② ①にイノシシを入れて20分ほど煮る ③ 醤油、酢を別の鍋に入れて沸騰させる ④ ②のイノシシを、火を止めた③に入れ、一晩置く ⑤ 食パンをトーストする ⑥ 食パンの中を切り、袋状にした所へバターとマヨネーズを塗る ⑦ キャベツを千切りにする ⑧ ④を薄くスライスして、⑥の中にキャベツと一緒に入れる
醤油	60cc	
酢	20cc	
紅茶ティーパック	1個	
キャベツ	30g	
マヨネーズ	小さじ1/2	
バター	小さじ1/2	
食パン	5枚切り半分	