

いしかわジビエ料理コンテスト

応募者氏名	東 一生
作品名	しし肉のミルフィーユ揚げパスタ
セールスポイント	普段のパスタではない食感の違いをお楽しみください。
料理写真	

1人分の材料	分量
イノシシ肉（ロース）	50g
赤ワイン	100ml
ブルーベリージャム	少々
塩、こしょう	少々
砂糖	少々
バター	少々
パスタ	70g

作り方
① イノシシ肉をソテーする。取り出して、バターと砂糖で煮詰める。赤ワイン、ジャムを入れ更に煮詰める。その後、塩、こしょうで味付けをする
② パスタを細かくくだいて茹で、水気を切り、ペースト状にする
③ パスタペーストで形をとり揚げる
④ イノシシとソースをからめる
⑤ パスタ → イノシシ → パスタと盛り付ける