

いしかわジビエ料理コンテスト

応募者氏名	北 大晟
作品名	コロ柿ソースのイノシシソテー
セールスポイント	コロ柿のソースは少し甘く風味も良く、イノシシの臭みも消してくれます。
料理写真	

1人分の材料	分量	作り方
イノシシ肉（ロース） ブイヨン コロ柿 スイートキャロット たまねぎ（1cmの輪切り） プティヴェール バター 塩 黒コショウ 油	100g 約 100ml 1/2 個 1 本 1 枚 1 個 適量 少々 少々 適量	<p>① コロ柿を2枚飾り用でスライスして、残りをぬるま湯で約30分つけ裏ごしする。</p> <p>② プティヴェールとキャロットは塩水で軽くゆでて、プティヴェールは水で冷やし、キャロットはおかあげする。</p> <p>③ 肉に塩をふり、油をひいて、たまねぎと一緒に焼き色がついて中まで火が通るまで焼く。</p> <p>④ 肉とたまねぎを取り出し余分な油を取ったら、そのままブイヨンを入れ煮詰め、コロ柿を大さじ1杯入れる。バターを入れてよく混ぜて、塩で味を整える。</p> <p>⑤ 肉を半分に切り、付け合わせと①のコロ柿のスライスをつけてソースをかける。仕上げに黒コショウを振る。</p>