

いしかわジビエ料理コンテスト 入賞レシピ

応募者氏名	畝 展 誉	
作品名	イノシシ肉と酒粕のグラタン	
セールスポイント	寒い冬にぴったりのグラタン。酒粕も入っているので、ポカポカ体があったまります。イノシシ肉のうまみで、ホワイトソースにコクがあり、酒粕と味噌で和風グラタンに仕上げました。	
料理写真		

1人分の材料	分量	作り方
イノシシ肉（バラ肉）	75g	1 酒粕は牛乳でのばす。
玉ねぎ	75g	2 イノシシ肉は、3cmに切る。
人参	25g	3 玉ねぎは薄切り、人参は半月に切る
ブロッコリー	75g	4 ブロッコリーは子房に分け（芯は薄切り）、ゆでる。
マカロニ	25g	5 マカロニはゆでる。
バター	10g	6 フライパンにバターをとかし、玉ねぎ、にんじんを炒め、しんなりしたら、イノシシ肉を加え炒める。
米粉	10g	7 米粉を加え、よく混ぜる。
酒粕	36g	8 1を少しずつ加え、混ぜ、味噌を加えて、とろみがつくまで火にかける。
味噌	9g	9 マカロニとブロッコリーの芯を加え、ひと混ぜしてから、生クリームを加える。
牛乳	150cc	10 皿にバターを薄く塗り（分量外）、9を盛り、チーズとブロッコリーを乗せ、オーブンで焦げ目がつくまで焼く。
生クリーム	50cc	
とろけるチーズ	25g	