

いしかわジビエ料理コンテスト 入賞レシピ

応募者氏名	小田 政彦
作品名	猪肉三色肉巻き 二種類の味噌で
セールスポイント	一口サイズで食べやすく、二種類の味噌で楽しみながら食べていただけます。
料理写真	

1人分の材料	分量	作り方
イノシシ肉 (バラ肉スライス)	50g	1 イノシシ肉に小麦粉を打ち、ゆでた春菊、しめじ、パプリカを巻き、フライパンで軽く塩コショウをして焼く（パプリカは焼いて薄皮をむいておく）
春菊	10g	2 大根は輪切りとして、昆布だしで柔らかくなるまで煮る（表面に十字の隠し包丁を入れる）
しめじ	10g	3 イノシシ肉の切れ端、田楽味噌に火を入れる
パプリカ (赤、黄、オレンジ)	各2g	4 3の切れ端をみじん切りにし、田楽味噌と和える
茄子	5g	5 砂糖、酒、みりんで味を整えた白味噌に、みじん切りにした柚子を入れ、柚子味噌を作る
大根	40g	6 茄子は素揚げして添える。小ネギは彩りで添える
小ネギ	1g	
＜肉味噌＞		
田楽味噌	5g	
イノシシ肉（切れ端）	5g	
＜柚子味噌＞		
白味噌	5g	
柚子	2g	
※その他調味料等 小麦粉、塩コショウ 昆布だし 砂糖、酒、みりん		