

いしかわジビエ料理コンテスト 入賞レシピ

応募者氏名	崎川 万樹子	
作品名	炒り玄米まぶし 獅子肉蓮饅頭	
セールスポイント	甘辛くそぼろにしたイノシシ肉のレンコン饅頭。銀餡をとろりとかけて、炒り玄米をトッピング。もちり、香ばしい、優しい椀物。	
料理写真		

1人分の材料	分量	作り方
イノシシ肉	50g	1 イノシシ肉はひき肉にする
砂糖	小さじ1	2 タケノコ、シイタケはみじん切りにしておく
タケノコ	50g	3 よく熱した無水鍋に1の肉を入れ、砂糖を振りかけて蓋をし、イノシシの肉の油でイノシシの肉を炒め、砂糖をからめる
シイタケ	1枚	4 砂糖が肉に十分絡まったら、タケノコ、シイタケを加え、田楽味噌で味を調えておく
田楽味噌	小さじ1	5 レンコンをすりおろし、白玉粉を加えてレンコン団子の生地を作る
レンコン	50g	6 5を平らに伸ばし、4の肉団子の中身を包む
白玉粉	20g	7 よく湯気のたった蒸し器で15分ほど蒸す
(銀餡)		8 蒸しあがったレンコン団子に銀餡をかけ、ゆずと三つ葉をあしらいに添え、炒り玄米のトッピングをしていただく
塩	少々	
生姜	ひとかけ	
出汁	150cc	
醤油	小さじ1	
みりん	小さじ1	
片栗粉	小さじ1	
(トッピング)		
炒り玄米	小さじ1	
ゆず		
三つ葉		

※ 使うイノシシ肉は、バラなどの脂身の多い部位が向いています。
田楽味噌を胡桃田楽味噌にするなどアレンジ可能です。