

👑 「ジビエ・グルメ・グランプリ2015」準グランプリ

猪・鹿あんかけ南蛮うどん

ミラカン風

食彩 阿蔵

材料(25人分)

| | |
|----------------|-------|
| 1. あんソース | |
| 和風だし | 900cc |
| ケチャップ | 180g |
| お好み焼きソース | 90g |
| 砂糖 | 30g |
| 八丁みそ | 15g |
| こしょう | 少々 |
| 水ときカタクリ粉 | 適量 |
| 2. オリジナルトマトソース | |
| 玉葱 | 中1個 |
| じゃがいも | 中1/2個 |
| 人参 | 中1/2個 |
| ホールトマト | 400g |



材料 (1人分)

| | |
|-----------------------|------|
| 猪・鹿 (もも肉) | 30g |
| ねぎ | 20g |
| 白菜 | 20g |
| 細うどん | 100g |
| 塩コショウ | 適量 |
| ガーリックオイル (オリーブオイル) | 少々 |
| 糸唐辛子 | 少々 |
| トマトソースあん | 80g |

調理手順

- ①フライパンをあたためて、ガーリックオイルを入れ、肉、ねぎ、白菜の順に炒め、あたためたうどんを入れたら、塩・こしょうで味をととのえる。
- ②皿に盛り付けてあんを回しかける。糸唐辛子をトッピングして出来上がり

(オリジナルトマトソース)

- ①玉葱、じゃがいも、にんじんをすべてスライスし、ガーリックオイルでよく炒める。
- ②①にホールトマトを入れて1時間煮込む。ミキサーにかける。
- ③①、②を合わせてトマトソースあん完成。

ワンポイント

- ガーリックオイルで炒めると風味が増します。

ここで買える、食べられる

- イベントでの出張、料理出店承っています。
- 今後のメニューに入れる予定です。
日進市北新町相野山1310 Tel 0561-72-8585
食彩 阿蔵

ちょっと一言

- パスタでもOK。