

猪鹿チリビーンズドッグ

満腹隊

材料（15人分）

ドッグ用パン 15本

<猪ソーセージ>

猪赤肉 750g
猪脂 250g
塩 11g
白こしょう 適量
キャトルエпис 適量
にんにく（みじん切り） 少々
卵白 45g
ナツメグ 適量
コリアンダー 適量
豚腸 適量

<鹿チリビーンズ>

キドニービーンズ（水煮） 600g
鹿ひき肉 500g
たまねぎ 2個
セロリ 2本
トマト（水煮） 3缶
次郎柿 3個
にんにく 4片
赤ワイン 150cc
赤とうがらし 適量
ローリエ 適量
オリーブオイル 適量
チリパウダー 大さじ3
パプリカパウダー 大さじ3
しょうゆ 大さじ3
塩 少々
こしょう 少々



調理手順

<ソーセージ>

- ① 猪肉を調味料にまぶして一晩おき、ミンチ機でひく。
- ② 粘りが出るまで混ぜ、卵白、猪脂を加えて、種をつくる。
- ③ ②を腸詰め機で豚腸に詰めてソーセージにしてゆでる。

<チリビーンズ>

- ① たまねぎ、セロリ、にんにくをみじん切りにし、トマトと次郎柿は1cm角に切る。
- ② にんにく、赤唐辛子、セロリ、たまねぎを炒め、鹿ひき肉を加えてさらに炒める。
- ③ キドニービーンズ、トマト（水煮）、次郎柿、ローリエ、赤ワインを加え、弱火で煮込み、塩、こしょうで味を調える。

ソーセージを焼き、ドッグパンにチリビーンズとはさみ完成。