

13.猪肉の包み焼き味噌煮込みハンバーグ

平成24年度 家庭用ジビエ料理発表会(2012.11.18)

作成 : 学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 生徒

材料名	数量
猪肉モモ(ミンチ)	250g
たまねぎ	1/2個
にんじん	1/2個
しめじ	100g
しいたけ	5枚
ピーマン	1/2個
豆乳	50ml
卵	1/2個
パン粉	40g
味噌	小さじ1.5
トマトピューレ	250g
赤ワイン	75ml
八丁味噌	小さじ1.5
ローリエ	1枚
砂糖	大さじ1
ナツメグ	適量
だし汁	200ml



作り方
①猪ひき肉にナツメグを入れて混ぜておく。
②たまねぎのみじん切りをよく炒めたら、①に混ぜ、卵、豆乳、パン粉、塩、コショウを入れて混ぜる。
③②を適当な大きさに形作る。
④たまねぎのみじん切りを炒め、トマトピューレ、赤ワイン、ローリエを入れて煮込む。
ローリエを取り出し、味噌、砂糖を入れて煮込む。
⑤ピーマン、にんじんを輪切りにし、しいたけは半分に切る。
⑥アルミホイルにバターを塗り、③と野菜、ソース、だし汁を入れて包む。
⑦200℃のオーブンで15分焼く。

14.猪肉のドテール煮込み

平成24年度 家庭用ジビエ料理発表会(2012.11.18)

作成 : 学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 生徒

材料名	数量
猪ロース	300g
ビール	300ml
たまねぎ	1/2個
にんじん	1/2本
だいこん	1/2本
長ねぎ	1本
八丁味噌	30g
ローリエ	1枚
トマトピューレ	10g
デミグラスソース	15g
ヨーグルト	適量
赤味噌	適量
粉チーズ	適量
塩、コショウ	適量
しょうが(おろし汁)	適量
さんしょ(粉)	適量
木の芽	



作り方
①猪肉を、ヨーグルトと赤味噌を合わせたものに漬けておく。
②にんじん、たまねぎは薄切りにし、だいこんは10cm幅に切り半分に割り、ねぎも同様の長さに切る。
③野菜が浸るまで水を入れて沸かす。
④ビールを一度沸かしておき、猪肉を入れて煮込む。
⑤③のだいこん以外をミキサーにかけ、だいこんは中をくり抜く。
⑥ミキサーにかけた野菜と塩、コショウ、しょうが汁、デミグラス味噌でドテに仕上げる。
⑦皿に盛り、⑥にトマトピューレを入れてソースにする。
⑧木の芽をのせる。