17.奥三河ししドッグ

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： 株式会社三河猪家

材料名	1人分	数量
猪肉フランクソーセージ		50g
たまねぎ		20g
トマトケチャップ		5g
パン		40g

作　り　方
①猪肉フランクソーセージを煮る。
②たまねぎをみじん切りにし、塩もみする。
③パンに①②をはさみ、油で揚げ、トマトケチャップをかける。

18.猪肉と愛知野菜の焼きしゃぶ～東北のたれで

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： 亜鹿猪～珍（あかちょ～ちん）

材料名		数量
だいこん		
はくさい		
キャベツ		
にんじん		
たまねぎ		
しいたけ		
ねぎ		
猪肩ロース（しゃぶしゃぶ用）		
ごまだれ（東北製、市販）		
ポン酢（東北製、市販）		

作　り　方
①野菜をそれぞれカット
②カットした野菜を鍋で水分が出るまで炒める。
③炒めた野菜を鍋の端に寄せ、中央をあける。
④野菜から出た水分でしゃぶしゃぶ用の猪肉を煮る。
⑤炒めた野菜を器にのせ、その上に④の猪肉をのせる。
⑥ご希望でごまだれかポン酢をかける。