23.鹿肉団子入りクラムチャウダー

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： Sir.F☆RAP'S（サーフ・ラップス）

材料名	1人分	数量
鹿ひき肉		30g
小麦粉		50g
ミルク		100cc
牛乳		50cc
チーズ		20g

作　り　方
①小麦粉、ミルク、牛乳、チーズを鍋で煮込む。
②鹿ひき肉を団子にして煮る。
③①②を合わせて容器に盛る。

24.ピッツァ 名古屋ネーゼ

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） グランプリ受賞作品
出品者 ： モンキチ・ピッツァ

材料名	7人分	数量
＜名古屋ネーゼソース＞		
猪肉（肩）		500g
オリーブオイル		
にんにく		1個
たまねぎ		1/2個
しいたけ		100g
赤ワイン		200cc
水		400cc
赤味噌		40g
みりん		100cc
＜ピザ生地＞		
小麦粉		500g
オリーブオイル		50cc
ドライイースト		10g
塩		3g
水		250cc
＜ホワイトソース＞		
小麦粉		50g
バター		50g
牛乳		500cc
シュレットチーズ		500g
白ねぎ		1本

作　り　方
①ピザ生地を直径20cmに丸く伸ばす。
②名古屋ネーゼソースを塗り、その上にホワイトソースを塗る。
③白ねぎを散らしてチーズをのせる。
④330℃のオーブンで5分間くらい焼く。
⑤取り出してカットして完成。