

35.奥三河の味まんさい汁

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012 (2012.12.08~12.09) 準グランプリ受賞作品
 出品者 : 東栄町交流促進センター 千代姫荘

材料名	数量
<汁>	
猪肉バラ	100g
塩こうじ少々(肉の10%)	
だいこん	半分
にんじん	1本
さといも	5~6個
きくいも	10個
ごぼう	1本
ねぎ	1本
油揚げ	2枚
<うどん>	
中力粉	1kg
水	450g



作 り 方
①中力粉と水をよく混ぜよく練る。
②①の練った生地を薄くのばし、5cm×5cmに切る。
③②に猪肉をみじん切りにし、塩こうじと混ぜた物を入れ包む。
④野菜を切り根菜の味噌汁を作る。
⑤③をゆで、④の汁に入れ1~2分煮込む。

36.イタリア風串あげ

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012 (2012.12.08~12.09) グランプリ受賞作品
 出品者 : イタリア料理 Waina

材料名	数量
<猪サルチッチャ>	
猪肉ミンチ	
卵白	
国産砂糖	
自然塩	
オーガニックワイン	
たまねぎ(みじん切り)	
パン粉	
黒コショウ	
<鹿サルチッチャ>	
鹿肉ミンチ	
卵白	
国産砂糖	
自然塩	
オーガニックワイン	
たまねぎ(みじん切り)	
パン粉	
黒コショウ	
ローズマリー	



作 り 方
①サルチッチャ(イタリア料理のソーセージで、腸詰めしていない。)に粉、卵、パン粉を付け、なたね油で揚げる。
②長ねぎも①と同様に揚げる。
③ソースは猪・鹿のスジと野菜で3日間煮込み、オーガニックの赤ワインを入れてスーゴディカルネを作る。
④さらに豆味噌、粗製糖で煮込み、ソースを作る。
⑤粒マスタードをソースに混ぜてもおいしい。