

37.北イタリア風ジビエおでん

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012 (2012.12.08~12.09) 出品作品

出品者 : ピッツェリア うちのごはん

材料名	数量
<A>	
猪ミンチ (豚・鶏ミンチを配合しても可)	500g
たまねぎ(みじん切り)	100g
にんにく(みじん切り)	1片
塩・コショウ	適量
はくさい(塩ゆでしたもの)	12枚
ごぼう(小口切り、塩ゆで)	
にんじん(小口切り、塩ゆで)	
だいこん	
れんこん	
自然薯	
発芽にんにくスプラウト (スープで塩ゆで)	
<スープ>	
鶏のブロード、猪のブロード	
固形スープの素	
昆布	
EXVオリーブオイル	
コショウ	
ペコリーノ	
ロマーノ (パルミジャーノレッジャーノ)	
グリーンマスタード	



作 り 方
①鹿モモ肉に塩をしておき表面を焼き目が付く程度焼く。
②①を低温のブロードで火を通し、一口サイズに切っておく。
③<A>を合わせてしばらく休ませる。
④はくさいにごぼう、にんじん、だいこん、③(30g程)、②の鹿肉1個を入れて巻く。発芽にんにくで縛る。
⑤スープの中にロールはくさいを入れ軽く煮込む。
⑥再度加熱器に盛り、スープを注ぐ。
⑦EXVオリーブオイル、ペコリーノ、ロマーノ、コショウ、イタリアンパセリをかける。

38.ししみそスパ

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012 (2012.12.08~12.09) 出品作品

出品者 : 株式会社三河猪家

材料名	数量
猪肉	
にんじん	
たまねぎ	
赤味噌	
醤油	
砂糖	
片栗粉	
スパゲッティ	
クレソン	



作 り 方
①スパゲッティをゆでて、軽く炒める。
②猪肉、にんじん、たまねぎ、赤味噌、醤油、砂糖を煮込み、片栗粉でのばし、猪味噌タレを作る。
③猪肉チャーシューを作る。
④皿に①を入れ②をかけ、③をのせてクレソンを上に乗せる。