

11. 猪ひき肉となすのセルクル詰め

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
たまねぎ	1個
にんじん	1/2本
黄パプリカ	1/2個
ズッキーニ	1本
エリンギ	100g
なす	5本
にんにく	1片
たかのつめ	1本
クミン	
トマトピューレ	200g
塩、コショウ	適量
イタリアンパセリ	5本
猪肉(モモ)	150g
マッシュルーム	50g
米	30g
フォン・ド・ヴォー	100ml
卵	1/2個



作り方

<ラタトゥイユ>

①各野菜は角切りにし、鍋にオリーブオイル、にんにく、たかのつめを入れて香りをだし、野菜とトマトピューレを加えて煮込む。

<ファルス>

①なすを半分にし、果肉の部分に切れ目を入れ、多目の油で両面を焼く。皮を残し、中身をくり抜き刻んでおく。

②たまねぎとにんにくのみじん切りをオリーブオイルで炒め、マッシュルームのみじん切りを加え炒める。ひき肉、なすの刻んだ物を加え更に炒める。洗った米、クミンを加え、フォン・ド・ヴォーを入れて米が柔らかくなるまで煮る。煮えたら冷まし卵黄を加える。

③なすの皮をセルクルの型に敷き③を詰め、バターを塗ったアルミホイルをかぶせ180℃のオーブンで焼く。

④皿にラタトゥイユを盛り、その上に③をのせ周りにイタリアンパセリを添える。

12. 鹿肉のスパイス丼

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
鹿肉	300g
たまねぎ	1.5個
トマト	3個
レタス	1/2個
みょうが	3個
にんにく	1片
みつば	1束
米	450g
トマトケチャップ	
塩	
チリパウダー	
ジンジャーパウダー	
ナツメグ	
カエンペッパー	
クミンパウダー	
ブラックペッパー	
ガラムマサラ	



作り方

①鹿肉はスライスし、にんにく、たまねぎはみじん切りにする。トマトは1cm角に切り、レタスは千切り、みょうがは薄切りにする。

②フライパンに油を熱し、たまねぎ、にんにくを加えしんなりするまで炒めたら、トマトと塩を加え軽く煮詰める。

③②に鹿肉、塩、コショウ、ナツメグを加え煮込む。

④調味料を入れて味を調え、汁気がなくなるまで煮込む。

⑤丼に米、レタスをのせ、④をのせみつばとみょうがをのせる。

(温泉卵やチーズをのせても良い)