

19.山里のあったかシチュー

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013 (2013.11.30~12.01) 出品作品

出品者 : 東栄町交流促進センター 千代姫荘

材料名	4人分	数量
<肉団子>		
猪ひき肉		150g
ねぎ		少々
しょうが		少々
醤油		小さじ1/2
酒		小さじ1
片栗粉		小さじ1
ごま油		小さじ1
卵		1個
だし汁		1400ml
味噌		20g
酒粕		30g
牛乳		大さじ1
だいこん		1/2本
にんじん		1/2本
ごぼう		1/8本
さといも		4個



作 り 方
①肉団子を作る。
②野菜は一口大の乱切りにする。
③②を油で炒め、だし汁で野菜が柔らかくなるまで1時間程煮る。
④だし汁少々で、味噌と酒粕をとかす。
⑤牛乳を入れる。

20.猪鹿チリビーンズドッグ

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013 (2013.11.30~12.01) 出品作品

出品者 : 満腹隊

材料名	15人分	数量
ドッグ用パン		15本
<猪ソーセージ>		
猪赤肉		750g
猪の脂		250g
塩		11g
白コショウ、キャトルエビス		適量
にんにく(みじん切り)		少々
卵白		45g
ナツメグ、コリアンダー		適量
豚腸		適量
<鹿チリビーンズ>		
キドニービーンズ(水煮)		600g
鹿ひき肉		500g
たまねぎ		2個
セロリ		2本
トマト(水煮)		3缶
次郎柿		3個
にんにく		4片
赤ワイン		150ml
赤唐辛子、ローリエ		適量
オリーブオイル		適量
チリパウダー		大さじ3
パプリカパウダー		大さじ3
醤油		大さじ3
塩、コショウ		少々



作 り 方
<ソーセージ>
①猪肉を調味料にまぶして一晩置き、ミンチ機でひく。
②粘りが出るまで混ぜ、卵白、猪脂を加えて種をつくる。
③②を腸詰め機で豚腸に詰めてソーセージにして茹でる。
<チリビーンズ>
④たまねぎ、セロリ、にんにくはみじん切りにし、トマト、次郎柿は1cm角に切る。
⑤にんにく、赤唐辛子、セロリ、たまねぎを炒めたうえに、鹿ひき肉を加えて更に炒める。
⑥キドニービーンズ、トマト、次郎柿、ローリエ、トマト水煮缶、赤ワインを加え弱火で煮込み、塩、コショウで味を調える。
⑦③のソーセージを焼き、ドッグパンに⑥と挟み完成。