39.亜ジアを巡った 猪ッ球鹿urry（チョッキュウカレー）

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012（2012.12.08～12.09） 出品作品
出品者 ： 亜鹿猪～珍（あかちょ～ちん）

材料名		数量
猪肉ミンチ		
パクチー		
えびミンチ		
にんにく		
酒		
ナンプラー		
シーズニングソース		
砂糖		
塩		
コショウ		
プチトマト		
ゆでうずら卵		
鹿肉		
たまねぎ		
しょうが		
カー（タイのしょうが）		
バイマックルード唐辛子		
ガピ		
タマリンド		
黒みつ		

作　り　方
①猪ミンチ、えびミンチ、香菜、にんにくを酒、ナンプラー、シーズニングソース、塩、コショウで味付けをし粘りが出るまで練る。
②①で、一つはプチトマトを包み、もう一つはゆでたうずら卵を包む。それぞれ油で揚げる。
③鹿肉をたまねぎ、しょうが、にんにくと一緒に柔らかくなるまで煮る。
④パクチーの根、たまねぎ、にんにく、カー（タイのしょうが）、バイマックルード唐辛子、ガピをミキサーにかけ油で炒める。
⑤③の中に④を入れて煮る。
⑥⑤にカレー粉、タマリンドのもどし汁、ナンプラー、黒みつを入れて煮込む。
⑦ご飯の上に②をのせ、⑥をかける。

40.フラップス

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012（2012.12.08～12.09） 出品作品
出品者 ： Sir.F☆RAP'S（サーフ・ラップス）

材料名		数量
猪フランク		50g
トマトソース		大さじ1
チーズ		14g
たまねぎスライス		3g
トルティーヤ		1枚

作　り　方
①トルティーヤの上にフランク、チーズ、ソース、たまねぎスライスをのせる。
②アルミホイールで巻き、筒状にする。
③90℃で約20分～30分加熱、チーズが完全に溶けて感触が柔らかくなれば完成。