



ジビエ・グルメ・グランプリ2012 準グランプリ

いのっちもちもち

株式会社どんぐりの里いなぶ

材料（30人分）

<生地>	
じゃがいも	1.2kg
米粉	180g
片栗粉	600g
mixチーズ	150g
塩	10g
炒りごま	

<餡>	
猪ひき肉	165g
ごま油	5g
しょうが	10g
砂糖	18g
酒	10cc
みりん	10cc
しょうゆ	25cc
塩	少々

調理手順

- ① ジャがいもをふかしてミキシング
そこへ片栗粉、米粉、チーズ、塩を
入れて外の生地をつくる。
最後に炒りごまを入れる。
- ② ごま油をフライパンにひいて温め、猪ひき肉を入れ、しょうが、砂糖、みりん、酒、
醤油、塩を入れ甘辛にする。
- ③ ①に②を包んで、油で揚げる。

