

～～料理人が伝授するイノシシ肉料理～～



猪と栗、茸の温かいパイ包み焼き



【材料（2人前）】

- ・猪バラ肉 200g
- ・卵 1個
- ・赤ワイン 50cc
- ・網脂 50g
- ・にんにく 1片
- ・ナツメグ 少々
- ・ローリエ 1枚
- ・猪ロース肉 100g
- ・栗 5個
- ・ブランデー 30cc
- ・玉葱 1/2個
- ・塩 2g
- ・フォンドボー 200cc
- ・パイシート 1枚
- ・生クリーム 50cc
- ・茸（マッシュルーム、椎茸、しめじなど）
- ・人参 1/2個
- ・胡椒 少々
- ・ジェニパーベリー 2粒
- ・カシスジャム 30g

【作り方】

- ① 猪肉は赤ワイン、玉葱、人参、にんにく、ローリエ、ジェニパーベリーで1晩マリネする。
- ② ①の猪肉と野菜を取り出し、フライパンで焼き色をつける。バラ肉と野菜は赤ワインで煮込む。
- ③ 焼き色をつけたロースは一口大にカットする。
- ④ 煮込んだバラ肉を取り出し、ほぐし、生クリーム、卵で合わせ混ぜる。
- ⑤ 茸類はバターでソテーしておく。栗は砂糖で煮ておく。
（甘露煮でも良い）
- ⑥ ①～⑤を網脂で1人前ずつ包む。そしてパイシートで包む。
ソースはフォンドボーに生クリーム、黒胡椒、カシスジャムを加える。

掛川グランドホテル
掛川市亀の甲1-3-1
TEL:0537-23-3333