

1. BOSO イノシシドッグ

館山
じのもん料理
コンテスト



～ジビエ部門～



- ・キッチンカーでも作りやすいレシピ、オペレーション
- ・材料のパン、肉、野菜は館山のどのお店の物を使っても可能なレシピ
- ・猪のソーセージを使うことも考慮したが、高価なジビエが材料であることもあり、あえてミンチ材を使ったメンチカツで原価を抑えるレシピです。
- ・名前のBOSOはダブルミーニング 暴走イノシシ 房総イノシシ です。
暴走して畑を荒らすイノシシをやっつけて、美味しく食べるイメージです。

材 料

コッペパン2つ
イノシシ挽き肉 140g
レタス
カラフル人参
玉ねぎ
牛乳
卵
パン粉
薄力粉
塩コショウ
とんかつソース
マヨネーズ



作 り 方

- ・野菜の下ごしらえ
レタスをちぎって水で洗い、水気を切る。
人参を細切りにする。
玉ねぎをみじん切りにする。
- ・イノシシメンチカツを作る
みじん切りにした玉ねぎを餡色になるまで15～20分
中火で炒め、あら熱を取る。
ボールに炒めた玉ねぎ、牛乳、卵、パン粉を合わせて、
塩コショウする。
つなぎに挽き肉を加えて、粘りが出るまでこねる。
1つ 80g～100g 程度に形成し、空気を抜く。
薄力粉を薄くつけ、とき卵をくぐらせ、パン粉をつけ
175度で揚げる。
- ・コッペパンに切り込みを入れ、トーストする。
- ・コッペパンに盛り付け レタス、野菜、2つに切った
イノシシメンチカツを挟む。
とんかつソースをかける。
お好みでマヨネーズをかける。