

2. ジビエタタン

～ジビエ肉でティータイム～

館山
じのもん料理
コンテスト



～ジビエ部門～



- ・ジビエ肉と聞くと、がっつりしたお料理が多いので、気軽に食べる場面を増やせないかなと思いティータイムのスイーツにしました。
- ・お肉と一緒にりんごや大根を使うことで、ほっと一息つきながら栄養もたっぷりとることができます。
- ・あまり想像のつかない組み合わせなので、みなさんで楽しみながら作ってもらえたらと思います。

材 料

- その1
- ・ジビエ肉 50g
(ミンチ肉を使用。
お好みで薄切り肉も可)
 - ・りんご 30g
(芯や種を除き、くし切り
を皮ごと薄くスライスした
状態のもの)
 - ・大根 30g
(半月切りを薄くスライス
した状態のもの)
 - ・お好みのお砂糖 大匙1と
1/2
- その2
- ・お好みのパンケーキミックス 50g
(今回は7大アレルゲン不使用
のものを使用)
 - ・植物油 5g
- その他
- ・お好みのお砂糖 適量
 - ・好きな方は、シナモンパウダー たっぷり！
- 使用するもの
- フライパン
 - セルクルリング直径8.5cm 2個
 - クッキングシート

作 り 方

- ① 材料その1を耐熱ボウルで軽く混ぜ合わせてから、レンジで600wで約2分の過熱をする。
- ② 材料その2を別のボウルに入れて、そこに①で加熱後に出た汁を40g入れて混ぜ合わせる。
※足りない場合は、水(分量外)を入れる。
- ③ フライパンにセルクルを並べ、その内側には後で生地がはがしやすいようにクッキングシートを細長くカットしたものを添わせておく。
- ④ セルクル内に、お砂糖をまんべんなく入れ、その上に①のりんごと大根を放射線状に並べていく。
- ⑤ これで本当に美味しくなるんだろうか..と不安になりながら、ジビエ肉をまんべんなく置いて、②の生地を均等に流し入れる。
- ⑥ フライパンに火をつけ、蓋をして弱火で7～10分程度焼く。
- ⑦ 最後にひっくり返して、反対側にも焼き色をつける。
- ⑧ お好みでシナモンをたっぷりかけて、紅茶(おすすめはアールグレイ)とともに召し上がってください。