

# 3. 猪バーグの サマーロール

館山  
じのもん料理  
コンテスト



～ジビエ部門～



猪のハンバーグは、ふつうのハンバーグのように玉ねぎを入れず、肉感を強くし、食べごたえたっぷりにしました。

ピーナッツソースは甘辛い味で、ピーナッツバターではなく、渚の駅で売っているピーナッツペーストでも作ることができます。ピーナッツソースの他に、チリソースをつけてもおいしいです。

## 材 料

- ・ライスペーパー 2枚
- ・サニーレタス 4枚
- ・にんじん 1/2本
- 【ハンバーグ】
- ・猪のミンチ肉 250g
- ・卵 1個
- ・パン粉 大さじ5
- ・牛乳 40ml
- ・塩 小さじ1/3
- ・こしょう 少々
- 【ピーナッツソース】
- ・ピーナッツバター 大さじ3
- ・醤油 大さじ1 1/2
- ・酢 大さじ1/2
- ・水 大さじ1/2



## 作 り 方

- ・肉に塩をいれてよく混ぜる。
- ・ハンバーグの材料を全て入れて混ぜる。
- ・空気を抜いて、太さ2cmライスペーパーに入りきる長さの棒状に形作る。
- ・焼き目がつくまでフライパンで焼いて、水を少し入れて、蓋をして蒸し焼きにし、箸を刺してくっつかなければ取り出す。
- ・にんじんをせん切りにする。
- ・ライスペーパーにレタス2枚、にんじん、ハンバーグをのせて包む。
- ・小さい容器にソースの材料を入れて混ぜる。