

5.

ジビエのパイづつまみ

山 館
 じのもん料理
 コンテスト



～ジビエ部門～



パイの中に包んでいる玉ねぎとジビエがマッチしていて、ものすごく美味しいです。

ブロッコリーとカラフル大根にデミグラスソースが絡まると更に美味しくなります。パイの風味とも合います。

材 料

- ・ジビエ(イノシシ) 100g
- ・ブロッコリー 1/2個
- ・カラフル大根 1/4個
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・冷凍パイシート 2枚
- ・市販のデミグラスソース
- ・塩 少々
- ・胡椒 少々
- ・バター 少々
- ・にんにく 1片
- ・酒 大さじ1
- ・卵黄 適量

作 り 方



- ・ブロッコリーと大根は茹でておく。
- ・玉ねぎを薄切りにする。
- ・フライパンにバターを熱し、薄切りにしたにんにくを炒める。
- ・焼き色が付いたら取り出す。
- ・玉ねぎを炒め、しんなりしたら取り出す。
- ・塩、胡椒で味付けしたイノシシ肉を両面焼き、酒大さじ1杯入れる。
- ・冷凍パイシートを半分に切り、玉ねぎ、ジビエ肉、にんにく、玉ねぎの順に重ねて、パイ生地中央に置く。
- ・パイ生地を上から重ね、フォークの先で端をとめる。
- ・卵黄を刷毛で塗る(表面)
- ・200℃で予熱しておいたオーブンで10～15分焼く。
- ・皿に、半分に切ったパイ、デミグラスソース、茹でた野菜を盛りつける。