

料理レシピ No.2

イノシシウインナーシュニッツェル

〈材料〉7人分

- イノシシロース肉…50g×14枚
- パン粉……………適量
- 卵…(付け玉用1ヶ・ゆで玉子用2ヶ)
- 小麦粉……………適量
- オリーブオイル……………適量
- レモン……………1ヶ
- パセポン……………少々
- ソース…市販のデミグラスソース



〈作り方〉

- ① 付け合せのポイルエッグを作る。鍋に水・卵を入れ火にかけ、沸騰してから12分茹で水でさます。
- ② レモンの皮をとり輪切りにしておく。次にパセリのみじん切りを作り、ポイルエッグを白身と黄身を別々にし、網を使いパッセする。(パセリの葉の部分だけをとり包丁で細かくしておく)仕上げに使います。
- ③ イノシシロース肉を包丁の背でたたき、うすく伸ばし塩・コショウをする。小麦粉・卵にひたしパン粉を付ける。
- ④ フライパンにお肉が浸かるくらいの油をひきフライパンを熱し、お肉を入れ中火で両面ともキツネ色になるくらいまで焼く。ペーパータオルで油を切り、お皿に盛り付ける。レモン・卵・パセリの付け合せを飾り、ソースをかけて完成です。

食工房 ぶどうの木舎

岡山市北区檜津779-10 ☎086-284-6730