

ヤーコンとしし肉の春巻き

猪肉は春巻きや揚げ物と相性がぴったり。具沢山にして食感も楽しめ、箸が進みました。

『ヤーコンのレモン煮』は、まんのう町特産のヤーコンをあく抜きし、レモン汁と砂糖で煮て手作りする万全隠し味です。



☆Point☆
ニラ・もやしは水分が多いのでタケノコは必ず入れて調整します。

〈材料(4人分)〉

・春巻きの皮	12枚	①調味料		・片栗粉	少々
・イノシシ肉(ひき肉)	120g	〔	・酒	大さじ2	〕
・ニラ	1束		・醤油	小さじ4	
・春雨	20g		・しょうが汁	小さじ2	
・千切りタケノコ	80g	②辛子酢醤油		・サラダ油(揚げ油)	適量
・もやし	80g	〔	・ごま油	大さじ1	〕
・椎茸	2枚		・醤油	大さじ2	
・ヤーコンのレモン煮	100g		・酢	大さじ2	
・サラダ油	大さじ1		・みりん	大さじ2	
・ミニトマト	3個		・辛子	少々	
・パセリ	適量				

〈作り方〉

1. ニラは3~4cmの長さに切る。春雨は戻してザク切りにする。椎茸は千切りにする。
2. フライパンに油を熱し、ひき肉、タケノコ、椎茸、もやし、ニラの順に炒める。
3. ②に、①で味付けをしてヤーコンのレモン煮、①の春雨を加え、出てきた汁を吸わせて冷ます。
4. ③を12等分し、春巻きの皮を広げ、具は風呂敷の要領で包み、巻き終わりを水溶き片栗粉で糊付けする。
5. 160℃に熱した油に巻き終わりを下にしていれ、カラッと揚げる。油をきって皿に1人分3本を並べる。パセリ・トマトを飾り、②辛子酢醤油を添える。