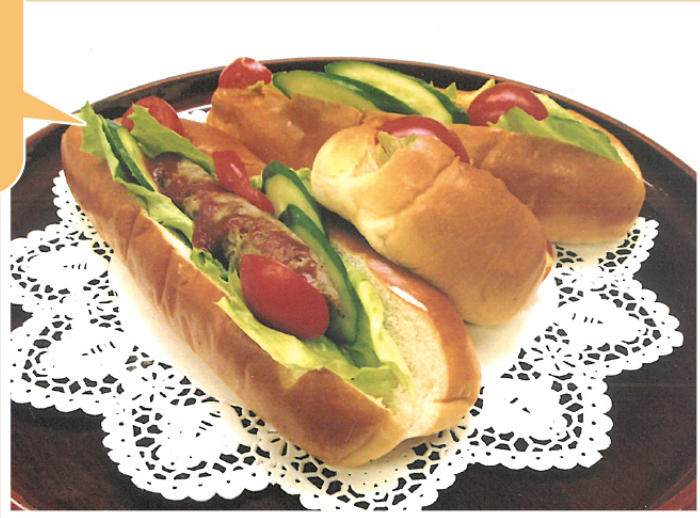


ジビエソーセージのホットドック

☆Point☆

ショウガや粉チーズを入れることで風味豊かなソーセージになりました。



〈材料(4人分)〉

【ジビエソーセージ】

・イノシシ肉(ひき肉)	250g
・タマネギ	1/2個(100g)
・しょうが(おろし)	小さじ1+1/2
・長芋(おろし)	50~70g
・塩	小さじ1/2
・コショウ	少々
・粉チーズ	大さじ1+1/2
・アルミホイル(15cm長さ)	8枚
・サラダ油(又はオリーブ油)	少々

【ホットドック】

・ジビエソーセージ	4個分
・パン(コッペパン)	4個
・パンに挟む野菜 (レタス、キュウリ、ミニトマト)	適量
・マスタード、ケチャップ	適量

〈作り方〉

【ジビエソーセージ】

- 1.タマネギは細かくみじん切りにし、しょうがと長芋はすりおろす。
- 2.ボウルに、イノシシ肉と①を入れ、塩、コショウ、粉チーズを加えてよく練りこむ。
- 3.まな板の上にホイルを並べ、油に浸したキッチンペーパーで、ホイル全体に軽く油を塗る。
- 4.②を等分に分け、ホイルの上に細長く伸ばし(ホイル両端を5cm残す)、端から巻いた後、両端をキャンディ絞りにする。
- 5.蒸し器で、15~20分蒸す。蒸しあがったら冷まし、ホイルを外して、熱したフライパンで揺らしながら弱火で焼く。

【ホットドック】

- 6.パンの真ん中に切り込みを入れ、レタスを敷いて、⑤のソーセージ、キュウリ、トマトを飾り、お好みでマスタード、ケチャップを付けて完成。