

いのしし朴葉一ガー

(ほおバーガー)

カントリーレストラン 溪流荘

材料 (8人分)

猪ロース肉	160g
米	2合
古代米(稲武産)	少々
片栗粉	大さじ1
白ごま	大さじ1/2
ねぎ	1本
ごぼう	40g
しいたけ	40g
こんにゃく	40g
かいわれ大根	1/2パック
合わせ味噌	50g
砂糖	25g
☆ ●ピーナッツ] 合せて50g
●くるみ	
●シーチキン	1/2缶
旨味調味料	適量
ごま油	適量



調理手順

- ①●の材料をミキサーで細かくし、☆を全て鍋に入れ弱火にかけて甘味噌を作る。
- ②古代米を混ぜてご飯を炊き、片栗粉、白ごまを入れ、ハンバーガー型(10cm)を使い16枚に分ける。
- ③②を冷蔵庫で1時間冷やしておく。
- ④フライパンにごま油をひき③を両面とも焼き、それぞれ片面にしょう油を塗る。
- ⑤猪肉を薄くスライスし、ねぎ、ごぼう、しいたけ、こんにゃくを細切りにする。
- ⑥⑤をごま油をひいたフライパンで炒め、①の甘味噌を混ぜる。
- ⑦朴葉に④、⑥、かいわれ大根をはさみ、蒸し器で2~3分蒸す。(朴葉の香りがつく)

調理上のワンポイント

- ご飯の型くずれを防ぐため、冷やしてからご飯を焼いてください。

ここで食べられる

- 通常営業では、ジビエバーベキューを提供しています。
予約時にご確認ください。
愛知県豊田市田津原町静滝17-1
カントリーレストラン 溪流荘
Tel 0565-68-3197 定休日 月曜日
HP <http://r.goope.jp/keiryuusou>
- 「いなぶ ジビエグルメ街道スタンプラリー」の参加店です。
ジビエを食べて素敵な賞品をゲットしてください。(平成29年3月31日まで)

ちょっと一言

- 朴葉が無い場合は、蒸さずに焼きのりではさみ、おにぎり風にお召し上がりください。
- ④を冷凍しておけば、いつでもライスバーガーができます。