

ジビエソーセージのアメリカンドッグ

ひき肉

☆Point☆
成形はお子様と一緒に
楽しめると思います。



たんぱく質もしっかりとれるので、子供たちのおやつにどうぞ。

〈材料(4人分)〉

- | | |
|-------------|------|
| ・ジビエソーセージ | 4本分 |
| ・ホットケーキミックス | 200g |
| ・サラダ油(揚げ油) | 適量 |
| ・竹箸 | 4本分 |

ジビエこぼれ話

猟師さんによると、捕獲したイノシシは、3時間以内(できるだけ短時間)で素早く処理するよう努めているそうです。(鮮度は勿論、夏季に長く置くと、お腹がガスで膨れてくることもあるそう。)美味しいお肉を提供するため努力してくれているんですね。



〈作り方〉

- 1.ジビエソーセージを2等分する。
- 2.ホットケーキミックスに水を加え、耳たぶくらいの固さに練った後、ソーセージに形よく巻きつける。
- 3.竹箸(半分の長さに切る)をソーセージに差し込み、油で揚げる。(中火)
- 4.浮き上がったら、焦がさないよう菜箸で裏返しながら色よく揚げる。