

# 十勝ワインぐるグルメ～陸別町～ レシピ集

## じゃがいもと金時豆のミルフィーユ

### 材料

じゃがいも	4ヶ	金時豆	50g
生クリーム	適量	チャイブ	適量
オリーブオイル	適量	卵黄	1ヶ
塩こしょう	少々		



### 作り方

じゃがいも、金時をそれぞれ軟らかく煮て生クリーム塩こしょうで味をととのえる  
のじゃがいもをうすくのぼし卵黄を塗りその上に の金時を重ねるさらにじゃがいも、金時、ジャガイモの順に重ねる  
をアルミホイルでくるみ20分オープンで焼く  
を切り分け オリーブオイル、チャイブ、塩こしょうで作ったソースをかける

## 鹿肉のチンジャオロース

### 材料

鹿肉	300g	チャイブ	1束
ピーマン	1ヶ	ヤーコン	1ヶ
甜麺醬	少々	酒	少々
醤油	適量	ごま油	少々
ニンニク	少々	砂糖	少々
ショウガ	少々	デンプン	適量
こしょう	少々		



### 作り方

棒状にきった鹿肉に酒、砂糖、ごま油下味を付けておく  
チャイブ、ピーマン、ヤーコンも棒状に切っておく  
にデンプンをまぶし油であげる。も素揚げする  
ニンニク、ショウガを炒め を加え酒、甜麺醬、醤油、砂糖味を調える。

## キノコのクリームコロッケ

### 材料

山採りキノコ	400g	牛乳	500cc
バター	50g	小麦粉	50g
タマネギ	適量	卵	1ヶ
パン粉	適量	シャンパン	適量
トマト水煮	1P	季節の野菜	適量
塩こしょう	少々		



牛乳、バター、小麦粉でホワイトソースを作る。  
タマネギ、刻んだキノコを炒めシャンパンを注ぎ煮詰める  
に をいれ塩こしょうで味を調え丸くしパン粉をつける。  
トマトソースを皿にしき揚げた を盛りつけ、季節の野菜を添える。