

## 十勝ワインぐるグルメ～新得町～ レシピ集

### 【サホロサーモンのクレープ巻き】

#### 材料

|                 |      |
|-----------------|------|
| クレープ            | 4枚   |
| サホロサーモン薄切り      | 5～6枚 |
| シブレット（若しくはあさつき） | 少々   |
| レモン             | 1/2個 |
| セルフィユ           | 少々   |
| トマト             | 1/2個 |



#### （ソース）

|       |      |
|-------|------|
| 生クリーム | 大さじ6 |
| シブレット | 少々   |
| レモン汁  | 少々   |
| 塩・胡椒  | 少々   |

サホロサーモン（宝来鱒）は薄切りにして塩・胡椒を軽く振っておく。

生クリームを泡立て各材料を合わせておく。

クレープ生地に で作ったソースを薄く載せ、その上にサーモン、ソースの順番に載せ、巻き込んでロール上にする。

ロール状を斜めに切り、角切りにしたトマト、セルフィユ、レモンなどを添えて出来上がり。

### 【新得産モッツアレラチーズとトマトのサラダ】

#### 材料

|               |      |
|---------------|------|
| トマト           | 1個   |
| アンチョビフィレ      | 2枚   |
| モッツアレラ（共働学舎産） | 120g |



|            |         |
|------------|---------|
| 玉葱         | 1 / 2 個 |
| 大葉         | 3 ~ 4 枚 |
| フレンチドレッシング | 適量      |
| ケッパー       | 大さじ 1   |
| 塩・胡椒       | 適量      |

トマトを輪切りにして塩・胡椒を軽く振る。

玉葱は薄くスライスしておき、水でさらした後、良く水分を切っておく。

大葉は千切りし、モッツアレラは角切り（サイコロ大）し、塩・胡椒を振っておく。

のトマトの上にモッツアレラ・ケッパー・玉葱アンチョビフィレの順に崩れ落ちないように乗せていく。

フレンチドレッシングを上からかけ、大葉を乗せて完成。

## 【鹿肉のロシア風コロッケ】

### 材料

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| 鹿肉ミンチ                 | 110 g |
| 豚肉ミンチ                 | 40 g  |
| にんにく                  | 適量    |
| 人参                    | 少々    |
| 赤唐辛子                  | 少々    |
| ローリエ・セロリ・ブイヨン・ナツメグ    |       |
| ウスターソース・塩・胡椒・砂糖・春雨    |       |
| クレープ生地・薄力粉・卵・パン粉・サラダ油 |       |
| 十勝ワイン トカップ赤・とんかつソース   |       |



玉葱・人参はみじん切りして、炒めておく。

が炒まったら、鹿・豚ミンチを入れ更に炒め、春雨・香味野菜・調味料を加え、ブイヨンを足して煮詰める。

クレープ生地に を載せ、俵型にまとめ、薄力粉 卵 パン粉を付け、180度の油で揚げる。

赤ワインを煮詰めた後、とんかつ・ウスターソースを入れ、トロミが付くまで煮詰め、揚げ上がったコロッケに添える。