

# 2019 食しポ 図鑑

～イノシシ編～

## イノシシ汁 レシピ

### <準備する食材>

- 1) イノシシ肉 2) にんじん 3) ごぼう、  
4) こんにやく 5) たまねぎ 6) だし（顆粒）  
7) みそ 8) 長ネギ 9) 七味唐辛子

### <作り方>

- ① 適度な大きさに食材を切る
- ② 鍋に油を熱し、1)イノシシ肉を炒める
- ③ 次に、2)～5)を炒める
- ④ 水を加え、6)だし（顆粒）を入れ、煮立ったらアクをとり、7)みそを入れる
- ⑤ じっくり煮込んだら、8)長ネギを加えて、お好みで 9)七味唐辛子を入れたら完成！

## 食べた感想

臭みを全く感じず、とても美味しい！  
お肉は柔らかいですが、程よい弾力があり歯ごたえ抜群。脂分が少ないからか、あっさりとした味わいでいただけます。



完成！



冬のあったか  
イノシシ汁

