

鯨団子甘酢あんかけ (10人分)

*** 材料 ***

			◎甘酢あん		
	鯨のミンチ.....	300 g	醤油.....	80cc	
	玉ネギ.....	200 g	酢.....	90cc	
A	生姜汁.....	小さじ 2	B	鶏がらスープ.....	300cc
	卵.....	1 ケ		砂糖.....	90 g
	片栗粉.....	20 g		片栗粉.....	大さじ 2
	塩.....	小さじ 1/2			
	胡麻油.....	小さじ 1			
	竹の子.....	150 g	揚げ油.....	適量	
	ニンジン.....	100 g			
	玉ネギ.....	300 g			
	ピーマン.....	100 g			

*** 作り方 ***

- ①...玉ネギ 200 g をみじん切りにして炒めておく。
- ②...鯨のミンチ肉にAを加えて、炒めた玉ネギも入れ、粘りが出るまで練り混ぜる。
- ③...ニンジン、ピーマン、竹の子、玉ネギはやや小さめの乱切りにし、ニンジンは下茹でしておく。
- ④...揚げ油を中温 (170℃) に熱し、③の野菜を入れ、火をとおした後、取り出して油をよくきっておく。
- ⑤...ミンチ肉は 20 g の団子ににぎり、鍋に湯を沸かして、その中に団子を入れ、中まで熱がとおったら油でさっと揚げる
- ⑥...中華鍋にBを合わせ、水溶き片栗でトロミをつけ、鯨肉と野菜を絡める。
- ⑦...胡麻油を加える。

鯨のドライカレー（1人分）

*** 材料 ***

鯨ミンチ肉	30 g	豚ミンチ	20 g
しょうが	1 g	にんにく	0.3 g
たまねぎ	35 g	にんじん	10 g
セロリー	3 g	虎豆	15 g
青えんどう	10 g	赤ワイン	3 cc
バター	2 g	油	
コンソメ	0.8 g	カレールウ	5 g
カレーパウダー	0.7 g	ケチャップ	4 g
ウスターソース	2.5 g	水	25 cc

*** 作り方 ***

- ①…にんにく、しょうがはすりおろし、赤ワインとミンチに混ぜる。
- ②…野菜はみじん切りにし炒める。ミンチも加えてパラパラに炒める。
- ③…カレーパウダーを加える。あとの調味料も加える。
- ④…硬めのミートソースの感じでごはんにかけて食べる。

鯨のピーナツからめ（4人分）

*** 材料 ***

鯨カット肉	240 g	(タレ)	
酒	12 g	砂糖	7.2 g
濃口醤油	14 g	濃口醤油	16 g
片栗粉	24 g	みりん	14 g
ピーナツ	24 g	水	適量
		揚げ油	適量

*** 作り方 ***

- ①・・・解凍したクジラ肉は角切りにする。
- ②・・・下味用の調味料をあわせ、①を漬け込む。（しばらくおく）
- ③・・・ピーナツは細かくしておく。
- ④・・・②を揚げる。
- ⑤・・・タレを煮立たせ、③と④をからませる。