

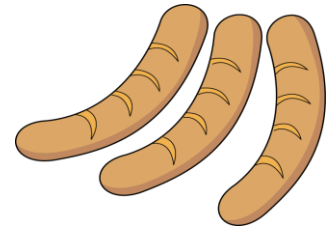
シシ肉のフランクフルト

色々なスパイスを使い本格的に！

☆材料（6本分）…長さ6～7cm、直径2.5cmの太さ位

(A)

- ・シシ赤身肉…280g（粗めのミンチ）
- ・シシ脂身…150g（粗めのミンチ）
- ・塩…お好みで（詰める前に少量を加熱し味見する）
- ・水…20～30cc



- ・塩漬け豚の腸（又は羊の腸…細め）自家製ソーセージ等を販売している肉店で購入可能
- ・絞り袋、口金

(スパイス) ※お好みでブレンドして計24gになるように！

- ・コリアンダー…少なめ
- ・オールスパイス…中心に
- ・メース
- ・タイム
- ・ジンジャー
- ・コショウ
- ・ナツメグ
- ・オニオンパウダー
- ・グローブ…少なめ
- ・カイエンヌペッパー
- ・ガーリックパウダー…1g

☆作り方

- ① (A) と (スパイス) をボウルに入れ、よく混ぜる。
- ② 豚の腸は、塩抜きをするため、30分程、水につけておく。
- ③ 絞り袋に口金をつけ、豚の腸をたくしあげ、口金にかぶせておく。
- ④ 絞り袋に①を入れ、空気が入らないよう腸に詰めていく。
- ⑤ 詰めた④の腸の先端をしぼり、半分に折って（2本の状態になる）から、さらに2～3回ねじる。
- ⑥ 好みの長さで、2本を一緒にねじる。次に、どちらか一方の端をねじりによってできた輪の中にくぐらせる。 ※この作業をくり返す。
- ⑦ ⑥を湯（70℃）で40分、落とし蓋をして茹でてから氷水につける（殺菌と食感の為）
- ⑧ 冷蔵または冷凍し、食す際に、解凍しフライパンで焼き目をつける。

☆シェフのワンポイントアドバイス

- ・それぞれのスパイスが手に入らない時は、「オールスパイス」や「ソーセージ用ミックススパイス」となっているものをご購入下さい。インターネット販売もされています。