

鹿のパイ包み

材量 4人分



鹿モモ肉	300g
豚ひき肉	100g
豚背油	50g

玉ねぎ	80g
塩	4.5g
こしょう、タイム、ナツメグ	適量
クルミ	20g

スーゴ(仔牛のだし)	適量
マルサラ酒	//
バター	//

つくり方

- 1 鹿肉はミンチにして他の肉類と合わせ、塩、こしょう、タイム、ナツメグを加え混ぜる。
- 2 玉ねぎはみじん切りにしてオリーブオイルで炒め、冷ましてから①にクルミと一緒に混ぜ、こねる。
- 3 ②を4等分にして丸め、冷凍庫で冷やし固める。
- 4 しっかり固まった③をパイシートで包む。
- 5 200°Cのオーブンで約30～40分焼く。
- 6 ソースはスーゴとマルサラ酒とバターで作る。

特色・ポイント

- ◇ 鹿肉の独特な香りはナツメグやタイムでやわらげる。玉ねぎで甘さをプラス。
- ◇ 食感のアクセントにクルミを加える。