

鹿モモ肉のパイ包み

(～バレンタインの告白～☆信州の宝物☆贈る相手はキミシカいない)

材量 2人分



鹿モモ肉	300g
りんご	1/2ケ
ドライプルーンブランデー漬け	5～6ケ
くるみ	7～8ケ
オレンジマーマレード	適量
パイシート	1枚
卵黄	1ケ分
塩、こしょう	適量
デミグラスソース 他	〃
ブラックチョコレート	〃
人参	1/3本
ジャガイモ	1ケ
ブロッコリー	2房

つくり方

- 1 パイシートを解凍、つけあわせ、ソースを作っておく。
- 2 りんごをソテーする。クルミを煎る、ドライプルーンのブランデーを切っておく。
- 3 巻きすにラップをし、たこ糸を準備。縦2～3本、横1本。
- 4 鹿モモ肉を観音開きにし、軽く筋切り。塩こしょう、オレンジマーマレードをぬる。
- 5 りんご、プルーン、くるみを並べ、肉で巻き、たこ糸でしばる。
- 6 フライパンで4面を焼く。
- 7 たこ糸をはずし、パイで包む。表面に卵黄を塗り、オーブンで200℃15分～20分程焼く。
- 8 デミソースにブラックチョコレート、塩こしょう少々で味を整え、添える。

特色・ポイント

- ◇ 鹿モモ肉をパイ生地で包む事で適度な油分が補われ、また、中に3種の具材を入れたことで食感と味が楽しくなる。