

## 鹿肉の八幡焼き柚庵仕立て

### 材量 1人分



鹿モモ肉	200g
ゴボウ	20g
インゲン	2本

酒	A	36cc
みりん		36cc
しょうゆ		36cc
出汁		36cc

柚子	少々
----	----

出汁	B	54cc
うすくち		18cc
みりん		18cc

### つくり方

- 1 鹿肉をスライスAに漬ける
- 2 ゴボウ、インゲンは下茹でしてBに移してから少し煮て冷ます。
- 3 鹿肉を巻く。
- 4 フライパンで焼く。Aを入れて照り焼きにする。

### 特色・ポイント

