

鹿肉の飛龍頭

材量 4人分



鹿モモ肉	150g
絹ごし豆腐(押し豆腐)	1丁分
銀杏	4ヶ
木茸	少々
人参	"
牛蒡	"
卵白、昆布出汁	"
長芋とろろ、くず	"
油	"
豚のナンコツ(コラーゲン)	"
生姜	"
筍	1/2ヶ
人参	1cm幅4枚
芥子(水芥子)	4cm2本
蒟	少々
米粉	少々
調味料(かつお、昆布)出汁用	
薄口、味醂、砂糖、酒	

つくり方

- 1 鹿肉は1cm角程度に切りそろえ、トレハロースをまぶしてリードに包む。
- 2 前日から押した豆腐をフードプロセッサーでなめらかになるまで回す。(かける)
- 3 卵白、長芋とろろ、くず、昆布出汁、酒、生姜、豚ナンコツをいれてさらにかける。
- 4 ボールに移し、木茸、人参、牛蒡をまぜ合わせる。固さは米粉で調整する。
- 5 ディッシャー⑩サイズで丸にとり、鹿肉と銀杏をいれ、油で揚げる。
- 6 油抜きをする。
- 7 かつおと昆布の出汁に、薄口、味醂、酒、砂糖を入れ炊き上げる。

特色・ポイント

- ◇ 鹿肉に油が少ないので、豚のナンコツ(コラーゲン)を少し入れ、あぶら気を少し入れる。