

鹿肉のロースト一口包み ~冬の信濃路~

材量 4人分



鹿モモ肉		500g
大蒜	塩こしょう	} 適量
セロリ	玉ねぎ	
①		
信州サーモン		} 適量
イワナ		
魚卵塩こうじ		
②		
シナノユキマス魚卵		} 適量
天然葵		
しょうゆ		
③		
ふきのとう		} 適量
砂糖		
味噌		
味醂		
ブロッコリー		適量
① サーモン塩麹漬		
② わさび漬		
③ ふきのとうみそ		

つくり方

- 1 塩こしょうで味付けした鹿肉を冷蔵庫で一晩寝かせる。
- 2 フライパンでオリーブオイルで焦げ目をつけ、オーブンで焼く。
- 3 ②シナノユキマスの卵をほぐし、雪山から掘ってきた葵と醤油につける。
- 4 ①信州サーモンの中落ちとイワナ卵のしょうゆ漬を塩麹で和え、寝かせる。
- 5 ③摘んできたふきのとうをきざんで炒め、味噌、砂糖、味醂で味付け。
- 6 ローストした肉をスライスして、①、②、③をそれぞれ包んで、楊枝で刺して止め、器に盛る。(岩魚の卵も天然物を使用)

特色・ポイント

- ◇ 地元産の食材をふんだんに使い、冬の信州ならではの味覚で待ちわびる春を表現する。