

鹿肉の治部煮

材量 4人分



(八方出汁)	
出汁	400cc
醤油	50c
みりん	50c
砂糖・塩	適量

鹿肉	200g
人参	1本
ごぼう	1/4本
いんげん	4本
大根	1/3本
(添え野菜)	
干し椎茸	4枚
レンコン(厚切)	4枚
小松菜	1束
オクラ	4本
長ねぎ	1/2本
ぎんなん	12粒
タケノコ	80g
車麩	4枚
そば粉	適量
ゆず皮	適量
わさび	少々

つくり方

- 1 下処理した添え野菜を八方出汁で火を通し、煮汁に浸しておく。
- 2 大根は桂剥きにし、下茹でし水を切る。
- 3 鹿肉、人参、ごぼうは細切りにする。
- 4 長ねぎは表面に焼き色を付ける。
- 5 巻簾に2を並べ、3といんげんを巻き、三つ葉で縛る。2本作り4等分する。
- 6 出汁3、みりん1、醤油1の割合で煮汁を合わせ、酒、砂糖で味を整える。
- 7 5にそば粉をまぶし、6で火を通す。長ねぎにも火を通す。
- 8 7の具材を器に盛り、残った煮汁に水で溶いたそば粉を入れとろみをつける。
- 9 盛った具材に煮汁をかけ、刻んだ柚子皮、わさびを天盛りにし、1を添えて完成。

特色・ポイント

- ◇ 鹿肉には火を通しすぎない。
添え野菜はしっかり味を含ませる。