

鹿ギョウザ

材量 2~3人分



鹿モモミンチ肉	200g
キャベツ	1/4個
ニラ	1/2束
長ねぎ	1/2本
(調味料)	
おろしにんにく	1/2片
生姜	1/2片
オイスターソース	大さじ1弱
酒	大さじ1弱
味噌	大さじ1弱
ゴマ油	小さじ1
胡椒(お好みで)	少々
豚脂	20g
餃子の皮	20~30枚

つくり方

- 1 キャベツはみじん切りにし、塩を入れた湯でサッと茹でる。
- 2 ニラ、長ねぎをみじん切りにする。
- 3 鹿肉をフードプロセッサーでミンチにする。
- 4 ボウルに1, 2, 3を入れ、(調味料)を入れ、よく混ぜ合わせる。
- 5 4を皮で包んで、油をひいたフライパンに並べ焼き目を付ける。
- 6 焼き目が付いたら、湯を入れ、フタをし中火で5~8分程焼く。
- 7 フタを開けて水分を飛ばし、ゴマ油(大さじ1)を入れパリッと焼く。
- 8 付け合わせのもやしとホウレン草のナムルとともに皿に盛り付ける。

特色・ポイント

- ◇ 味噌を少し入れるため、鹿肉の臭みが気になりません。
- ◇ 豚脂をプラスしてジューシーに！