

鹿モモ肉とフルーツのジュレ サラダ仕立て

材量 4人分



鹿モモ肉	200g
キウイ	1個
イチゴ	16個位
洋ナシ	1/2個位
ブドウ	16粒位
ヤングリーフMIX	1パック
スプラウト	1/2パック
板ゼラチン	2g
クレームドカシス	30g
白ワイン	150g
EXVオイル	適量

つくり方

- 1 鹿モモ肉を塩コショウし、リソレしてローストする(芯温70℃)。
- 2 フルーツを食べやすい大きさにカットし、分量の1/4を搗り潰す。
- 3 白ワイン、カシスリキュールを火にかけ沸かし、板ゼラチン、2と共にジュレにする。
- 4 1の鹿モモ肉を薄くスライスし、カットフルーツと共に3と軽く和える。
- 5 皿にヤングリーフ、スプラウトを散らし、4を盛り付ける。
- 6 EXVオイルを適量回しかける。

特色・ポイント

- ◇ フルーツと合う鹿肉をダイレクトにフルーツと合わせました。
鹿肉は低温で火入れし、軟らかく仕上げ、サラダ仕立てでさっぱりと食べていただきます。
白ワインやキウイの酸味を活かした前菜として、食欲を出していただきたいです。