

すぴか風鹿肉入りボルシチ

材量 1人分



鹿モモ肉(4人分)	150g
じゃがいも	中1個
人参	1/3本
玉ねぎ	大1/4個
キャベツ	1枚
ケチャップ、トマトピューレ	適宜
セロリ	1/4本
ローリエ	1枚
煮たトマト又は缶詰	
自家製ブイヨン	300cc
りんご	1/4個
生クリーム(ポーション)	1個

つくり方

- 1 シカ肉を鍋に入れ、赤ワインと水で軟らかくなるまで煮る。
- 2 ジャガイモと人参は7分目程度ゆでて冷ましておく。
- 3 自家製スープを作って玉ねぎ、キャベツを入れ煮込む。
- 4 3にブイヨン、調味料、トマト等を入れ、更に煮込む。
- 5 4に1、2を入れ煮込み、味を整えて出来上がり。
- 6 器に盛り、生クリームをかけていただく。

特色・ポイント

- ◇ 大きめの肉とジャガイモ等でボリュームがあります。温かいうちに召し上がれ。