

## 鹿肉のサラダ



### 材量 ○人分

ローストディア	200g
グリーンリーフ	1束
マーシュ	100g
セロリ(薄切り)	1本
パプリカ(薄切り)	1個
リンゴ(くし型に切る)	1/2個
ベーコン	100g
オリーブ(輪切りにカット)	適量
玉ねぎ(スライスしておく)	1/2個
チーズ	適量
蕎麦の実 (半分は茹で、半分はロースト)	1/2カップ
レモンジュース	適量
ハーブなど	お好み
ヴィネグレットソース	
タップナード	1カップ
ケーパー	大さじ2
玉ねぎ	大さじ2
ガーリック	1かけ
レモンジュース	1/4カップ
オレンジゼスト	少々
オリーブオイル	2カップ
シェリービネガー	1/4カップ
塩・胡椒	適宜

### つくり方

- 1 サラダ用の野菜を洗って水切りし食べやすい大きさに切る。
- 2 別で作ったローストディア及びベーコンをダイス状にカットする。
- 3 ヴィネグレットソースを作る。
- 4 炒めたベーコンとローストディアをソースに絡める。
- 5 皿に盛り付ける。