

鹿肉の粕漬け柔らかかロースト(アレンジ色々)

材量 4人分



鹿肉	200g
(新しい酒粕の場合)	
酒粕	200g
砂糖	80g
塩	16g

つくり方

- 1 奈良漬等の抜け粕に適量の砂糖を加える。
※新しい酒粕の場合、酒粕、砂糖、塩を混ぜ合わせる。
- 2 鹿肉を2~3cmの厚さで板状にカットし、当塩して1に一昼夜漬ける。
(1と鹿肉は同量位)
- 3 2の鹿肉についた粕を良く拭き取り、低温でロースとする。
(中央にピンク色が残るくらいが好ましい)
- 3を料理に応じたカットで使用。
《アレンジ例》
4 サラダのトッピング、カルパッチョ、和えもの、炒め物、チャーハンの具、混ぜご飯の具
etc...

特色・ポイント

- ◇ 酒粕につけるので、鹿肉も柔らかく、草食動物の臭みを感じさせなくなります。
- ◇ アレンジ次第で料理の幅が広がるので便利です。
- ◇ ローストの温度に注意...鹿肉の表面は柔らかい仕上がりが美味しい。