

ダッチバーグ



材量 4人分

鹿ひき肉	400g
鹿スライス肉	100g
玉ねぎ	1/2個
人参	1/2個
塩	10g
卵	1個
ケチャップ	適量
マヨネーズ	適量
マスタード	適量
リンゴチップ	1/2カップ

つくり方

- 1 ダッチオーブンを高温にプレヒートする。
- 2 鹿ひき肉、玉ねぎ、人参のすりおろし、塩、卵をねばりが出るまで混ぜ合わせる。
- 3 形を整え、鹿スライス肉を隙間なく巻き上げる。
- 4 ダッチオーブンにリンゴチップを敷き、スモークさせる。
- 5 下は強火から弱火、上は中火から強火程度で焼きあげる。
- 6 中心まで火が回ったことを確認したら完成。

特色・ポイント

- ◇ ダッチオーブンを使うことにより、焼くと燻すことを同時に行い香り付けを行った。