

## 鹿肉カレーポタージュ

### 材量 4人分



(A)		
鹿モモ肉		200g
じゃがいも		25～30g
人参		25～30g
玉ねぎ		25～30g
リーキ		25～30g
トマト		30g
白米ご飯		20g
セロリ		1/2本
長ネギ		1/2本
ローズマリー		1/2本
ローリエ		1枚
コンソメ		1個
カレー粉		適量
(B)		
カレー粉	適量	バジルオイル 適量
ローズマリー	適量	片栗粉 適量
赤ワイン	適量	パセリ又はカモミール 適量
塩コショウ	適量	レモン 適量

### つくり方

- 1 (A)を入れて煮込む。
- 2 シカ肉の筋、皮を取り軟らかくし、湯通しする。
- 3 3の水けをきり、(B)に5分くらい漬ける。
- 4 3に片栗粉をつけ、フライパンにバジルオイルを入れ、焼く。
- 5 1に4を入れ、5～6分煮込む。
- 6 器に盛り、レモン汁をかけ、パセリ又はカモミールを飾る。

### 特色・ポイント

- ◇ パサパサの肉も片栗粉をつけて焼くと口当たりが良くなる。
- ◇ 白米ご飯を入れるとコクがある。
- ◇ 肉の筋、皮をとり、カッターで軟らかくする。