

鹿モモ肉のロースト ～メルローソース～

材量 2人分



鹿モモ肉	300g
塩	適量
粒胡椒	適量
オリーブオイル	適量
(ソース)	
自家製メルロージュース	100cc
自家製味噌	小さじ1
バター	大さじ1
塩・胡椒	適量

つくり方

- 1 鹿肉に塩、胡椒し30分以上置く。
- 2 フライパンにオリーブオイルをひいてよく熱し、1の表面に焼き色を付ける。
- 3 2をポリ袋に入れ、空気を抜いて75℃～80℃のお湯を入れた保温調理鍋に入れる。
- 4 40～60分置いた後、冷水に入れ冷ます。
- 5 メルロージュースを火にかけ、味噌、バターの順に加え、塩、胡椒で味を整える。
- 6 4を切り分け、5のソースをかける。

特色・ポイント

- ◇ お湯の温度に注意し、柔らかく仕上げる。
- ◇ ソースに使用したジュースには自家栽培のメルローを使用。