

鹿もも肉のロースト 赤ワイン入り特製ソース添え

材量 3~4人分



鹿 内もも肉ブロック (300g程度のもの2本)	600g
塩	適量
粒胡椒	適量
乾燥山椒又は粉山椒	適量
オリーブオイル	適量
ソース用	
赤ワイン	100ml
自家製味噌 (10割麴味噌2年物)	大さじ2
自家製りんごジャム (紅玉使用)	適量
無塩バター	大さじ2
塩、胡椒	適量

つくり方

- 1 鹿肉に塩、胡椒しオリーブオイルをひいて熱したフライパンでさっと表面にこげ色をつける。
- 2 1をポリ袋に入れ、空気を抜いて80℃のお湯を入れた保温調理鍋に入れ、30~60分置いた後、袋入りの肉を冷水に入れて冷ます。
- 3 赤ワインを半量くらいに煮詰め、味噌、りんごジャムを加え、バターを加えて塩、胡椒で味を調える。
- 4 切り分けた鹿のローストに挽きたての山椒をかけ、ソースを添える。