

鹿肉のハンバーグ キノコ入りソース

材量 4~5人分



鹿外もも肉	500g
豚背脂	100g
玉ねぎ	1/2個
卵	1個
塩	小さじ1
胡椒	適量
乾燥した実山椒	適量
オリーブオイル	適量
ソース用	
カットトマト水煮	1缶
ニンニク	1かけ
舞茸	1パック
ウスターソース	少々
塩、胡椒	適量
オリーブオイル	適量
ベイリーブ	1枚
その他好みのハーブ	

つくり方

- 分量の鹿外もも肉、豚背脂を小さく切り、卵、みじん切りしてソテーした玉ねぎ、塩、胡椒、山椒と共にフードプロセッサーに入れて滑らかな生地を作り、4~5個に分けて形を整える。
- フライパンで表面をさっと焼いた後、200℃のオーブンで10~15分焼く。
- 熱した鍋にオリーブオイルを入れ、ニンニクを香りが出るまで炒めたら、ほぐした舞茸を入れ、しんなりしたらトマト水煮を入れ、少量のウスターソース、塩、胡椒で味を調える。