



「ジビエ・グルメ・グランプリ2016」グランプリ

酢豚風酢鹿丼

(株)どんぐりの里いなぶ

材料 (2人分)

鹿肉		200g
梨		半玉
米(ミネアサヒ)		150g
白髪ねぎ		少々
酢	味付け用 調味料	大さじ2
ケチャップ		大さじ3
砂糖		大さじ2
しょう油		大さじ2
ごま油		適量
塩		少々
こしょう		少々
揚げ油		適量
水溶き片栗粉		適量
片栗粉		適量



調理手順

- ①鹿肉を食べやすい大きさにカットし、塩・こしょうをふり、梨をすりおろして冷蔵庫で一晩つけておく。
- ②味付け用調味料の酢、ケチャップ、砂糖、しょう油を混ぜておく。
- ③鹿肉に片栗粉をたっぷりつけ、170°Cの油で焦げない程度に、パリパリになるまで揚げる。
- ④フライパンにごま油をひき、揚げておいた鹿肉を軽く炒める。
- ⑤②の調味料で味付けをして、水溶き片栗粉でとろみを付ける。
- ⑥ご飯の上にかけて白髪ねぎをそえて出来上がり。

ここで食べられる

- 下記で食べられます。
豊田市武節町針原6-1
道の駅 どんぐりの里 いなぶ(どんぐり横丁)
Tel 0565-82-3666 定休日 12月~3月は毎週木曜日
- 「いなぶ ジビエグルメ街道スタンプラリー」に参加しています。
酢豚風酢鹿丼を食べてスタンプをもらい、素敵な賞品もゲットしてください。
(平成29年3月31日まで)

ちょっと一言

- タマネギ、ピーマン、人参など野菜を炒めて加えても美味しいです。
- 梨の代わりにリンゴでもOKです。