

ロースト鹿肉を ブルーベリーソースで

どんぐり亭

材料(20人分)

鹿もも肉	1kg
ブルーベリー	200g
八丁味噌	200g
酒	200cc
醤油	200cc
味醂	200cc
砂糖	20g



調理手順

- ①鹿もも肉を塩、コショウで下味を付け表面を炙った後、70°Cのお湯に30分～40分浸して冷水で冷やす。
- ②ソースはブルーベリーを搗り潰した後、八丁味噌、醤油、酒、味醂、砂糖を入れて火を通して完成。

ワンポイント

- ブルーベリーは品種によって酸味の無いものもあるので、お好みで白ワインを入れると良い。

ここで買える、食べられる

- いなぶ温泉どんぐりの湯内『どんぐり亭』で食べられる。
愛知県豊田市武節町針原7-1 Tel 0565-82-3153