

ジビエ・グルメ・グランプリ2012 特別賞

稲武風ジューシーフリット

かが庵

材料（2人分）

| | |
|--------------|------|
| 鹿肉 | 300g |
| 白い発芽にんにくペースト | 小さじ1 |
| おろししょうが | 小さじ1 |
| 酒 | 大さじ1 |
| しょうゆ | 大さじ1 |
| 白だし | 大さじ1 |
| 片栗粉 | 大さじ3 |
| オリーブオイル | 大さじ1 |

調理手順

- ① たいた鹿肉を一口サイズにカットする。
- ② オリーブオイル、にんにくペースト、おろししょうが、しょうゆ、白だし、酒を混ぜ、そこに①を入れよくもみ込む。
- ③ 一晩漬けておき、片栗粉をまぶす。
- ④ 始めは低温で2~3分揚げ、その後高温で揚げる。

