



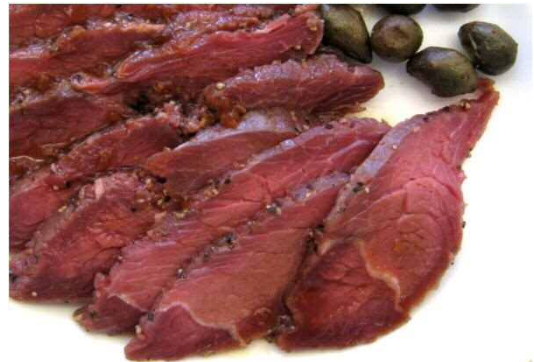
「ジビエ・グルメ・グランプリ2015」グランプリ・特別賞

# 鹿肉のコンフィ

(有)たばこ屋商店

## 材料 (5~6人分)

鹿ロース肉、モモ肉	500g
塩コショウ	適量
オリーブ油 (肉が浸かる位)	適量
ビニール袋(耐熱)	
むかご	適量
(ソース)	
玉ネギ	小1個
にんにく	一片
白い発芽ニンニク	適量
しょうゆ	100cc
酒	50cc
A みりん	50cc
砂糖	大3
バルサミコ酢	大2
B 水溶き片栗粉	適量



## 調理手順

- ①鹿肉を塩コショウで味付けをする。(1晩置く)
- ②①をビニール袋に入れ、オリーブ油を注ぎ入れて口をとめる。
- ③スチームコンベクションで65℃で6時間スチームする。
- ④ビニール袋から取り出し、オリーブ油を拭き取る。
- ⑤スライスする。
- ⑥ソースをかける
- ⑦むかごは5分間100℃でスチームする。
- ⑧⑦に塩(別量)をふりかける。

### (ソース)

- ①玉ネギをすりおろす。発芽ニンニクを細かく切る。にんにくをすりおろす。
- ②玉ネギのすりおろしをフライパンで炒める。
- ③玉ネギのすりおろしに火が通ったら、にんにくを入れて炒める。
- ④③にAを入れて煮る。
- ⑤④にBを入れて、最後に白い発芽にんにくを入れて、軽く煮立てて出来上がり。

### ここで買える、食べられる

- 鹿肉のコンフィー(ソース付)は100g500円で販売します。  
※売り切れの場合があると思いますので、電話にてご確認していただき  
お買い上げ下さいますようお願いいたします。  
豊田市武節町屋敷179      Tel 0565-82-2160  
(有)たばこ屋商店

### ちょっと一言

- スチームコンベクションが無い場合  
※調理手順  
①②は同じで、  
炊飯ジャーに水を入れ、②を入れて保温スイッチを入れる。  
6～7時間後に出来上がり。