

# ししがくれ

か×庵

## 材料 (6人分)

鹿肉	300 g
発芽にんにく	
牛、豚ミンチ	300 g
じゃがいも	500 g
玉ねぎ	中1個
にんじん	半分
バジル	葉6枚
塩・こしょう	適量
赤ワイン	



## 調理手順

- ① じゃがいもを蒸す。
- ② 鹿肉、発芽にんにくを炒めてから、赤ワインとバジル、塩・こしょうで煮込む。
- ③ じゃがいもをつぶし、炒めた牛、豚ミンチ肉と玉ねぎ、にんじんを混ぜてコロッケの種を作る。
- ④ コロッケの種の中心に②を埋める。
- ⑤ 衣を付けて揚げる。