

鹿肉と柿のカレーピッツァ

モンキチ・ピッツァ

材料 (10人分)

<カレーソース>

カレー粉	30 g
小麦粉	40 g
バター	50 g
玉ねぎ	中1個
にんじん	1/2個
にんにく	1片
鹿肉ミンチ	500 g
柿のピューレ	柿2個
トマトソース	80cc
赤ワイン	100cc
鶏がらスープ	2ℓ
トンカツソース	大1
塩・こしょう	適量



<ピザ生地>

強力粉	1kg
ドライイースト	16 g
オリーブ油	100cc
塩	6 g
水	300cc
シュレッドチーズ	500 g

調理手順

- ① 柿は皮と種を取り、ミキサーでピューレにする。
- ② ボウルに粉、イースト、オリーブ油、塩、水を入れ表面がなめらかになるまでこねる。(10分間位)
ラップをして室温で30分位、発酵させる。一人前(110g) 麺棒で円形にのばす。
- ③ カレー粉、小麦粉、バターを炒め、取り出す。
- ④ オリーブ油でにんにくを焦がし、玉ねぎとにんじんのみじん切りを炒め、取り出す。
- ⑤ 鍋に①、②、③と鶏ガラスープ、赤ワイン、トマトソース、柿のピューレを入れ濃度が出るまで煮込む。
- ⑥ トンカツソース、塩、コショウで味を調える。
- ⑦ ピザ生地を伸ばし、⑥をぬり、シュレッドチーズをかける。
- ⑧ 330℃のオーブンで5分焼く。

ここで買える、食べられる

通常営業では鹿肉と柿のカレーピッツァは取り扱いっておりません。ご要望により提供させていただきます。

基本(土、日、祝)愛知牧場で営業しています。

TEL 090-6396-0822

モンキチ・ピッツァ

