

秋の鹿最中

ネバーランド株式会社

材料 (5人分)

鹿モモ肉	50 g
玉ねぎ	半分
しいたけ	20 g
ごぼう	10 g
八丁味噌	適量
牛乳	100~200ml
ごはん	200 g
塩	少々
こしょう	少々
最中皮	5セット
バター	少々
ガーリックチップ	少々



調理手順

- ① 鹿肉を適当な大きさにスライスする。
- ② 野菜をみじん切りする。
- ③ ②をバターで炒め、牛乳を注ぐ。
- ④ ①を軽く炒め、③へ合わせる。
- ⑤ ④を少し煮詰め、ごはんを入れる。
- ⑥ ⑤を八丁味噌、塩、こしょうで味付けし、砕いたガーリックチップを入れる。
- ⑦ ⑥を最中皮に挟む。