

20 鹿肉の梅酒煮 (日高川町生活研究グループ中津支部
みどりグループ)

【 材 料 】 10人分

鹿肉のブロック	600g	トウガラシ	3本
牛乳		砂糖・みりん	各大さじ2
梅酒・しょう油	各200cc	ビール	少量
ニンニク	3片		
生姜	20g		

【 作 り 方 】

- ① 鹿肉のブロック肉を牛乳に30分位つける。
- ② 圧力鍋に、梅酒、他調味料を入れ、弱火で30分煮込む。
- ③ そのまま一晩置いてスライスする。

☆工夫した点等

ブロック肉を煮汁にひたる位に切る。