

21 鹿肉ソーセージ (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 】

シカミンチ 300g
豚ミンチ 60~90g
羊腸塩漬け 約4~5m

調味料

塩、砂糖、ワイン、オリーブオイル
コンスターチ、卵白、胡椒、シナモン
ハーブ
(パセリ、バジル、シナモン、ローズマ
リー等)
氷水

【 作 り 方 】

- ① 羊腸を塩抜きする。
- ② ミンチに調味料、ハーブ類、氷水、全てを入れ、粘りが出るまでよくこねる。
温度が上がらないよう氷水を張ったボールでこねると良い。
- ③ ミンチを羊腸に詰める。
- ④ 70℃のお湯で浮き上がるまで茹でる。
- ⑤ 簡単燻製をして香りをつける。

つぶつぶマスタード、ケチャップ等をつけて食べる。