

23 鹿ロールカツ柚子みそ味

(日高川町生活研究グループ美山支部)

【材料】4人分

鹿モモ肉	約400g	卵・小麦粉・パン粉	各適量
プロセスチーズ	約100g	揚げ油	
柚子みそ	大さじ4	(生野菜・レモン)	

【作り方】

- ① 柚子みそを作っておく。
(柚子皮をうすく切ってゆでる。少しの間、水にさらしたものを絞り上げ味噌と砂糖で好の甘さにゆっくり煮詰める。)
- ② 鹿肉のスライス肉を2枚位重ねて、柚子みそとチーズをにせて巻く。
そして、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつける。
- ③ 揚げ油を中温(約170℃)に熱して②を入れ、きつね色のなるまで2~3分位揚げて取り出し油を切る。
- ④ (好で半分に切って、、、)器に盛り生野菜、レモン等を添える

☆工夫した点等

淡泊な鹿肉のうまみを増す様、こくのある柚子味噌とチーズを入れた。