

## 24 チーズ入り鹿ボール(日高川町生活研究グループ美山支部)

### 【材料】

鹿ミンチ肉	500g	コールスローサラダ	
玉ネギ	1個	キャベツ	1個
パン粉	半カップ位	ニンジン	1本
牛乳	半カップ	マヨネーズ	カップ1
プロセスチーズ		酢	60cc
マヨネーズ	大さじ5	砂糖	大さじ3
サラダ油	大さじ2	塩	
卵	2個	コショウ	
塩	小さじ1		
コショウ	少々		
揚げ油			

### 【作り方】

- ① 玉ネギをみじん切りにする。パン粉は牛乳を加えて湿らせておく。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①の玉ネギをキツネ色になるまで中火でよく炒め、水分をとばすとともに甘みを出して冷ましておく。
- ③ ボウルに鹿ミンチ肉と②の玉ネギを入れて混ぜマヨネーズを入れる。次に溶きほぐした卵、塩、コショウ、①のパン粉を加えて手でこねて練り合わせる。
- ④ 団子を作るように中に角切りチーズを入れて肉団子を作る。
- ⑤ 揚げ油を中温（約170℃）に熱して④を入れ揚げる。
- ⑥ 器にコールスローサラダと一緒に盛りつける。

#### コールスローサラダ

- ① キャベツとにんじんは、それぞれ千切りする。
- ② マヨネーズ、酢、砂糖、胡椒を混ぜ合わせ、キャベツとにんじんを入れてしっかりもみ込む。
- ③ 出来れば冷蔵庫で4時間ほど寝かせてなじませる。