

9 梅シカしくれ巻き寿司 (印南町生活・営農改善グループ)

【材料】 10人分

鹿肉(ミンチ)	250g	A	しょうが汁	適量
寿司めし			さとう	大さじ1
梅びしお	適量		しょうゆ	大さじ1
大葉	10枚		みりん	大さじ1
			酒	100cc

【作り方】

- ① フライパンに湯を沸かし、しょうが汁を入れる。
- ② 沸騰したら、鹿肉を加え、色が変わったら、ザルにあける。
- ③ フライパンにAの調味料を入れ、火にかける。
- ④ 沸騰したら、鹿肉を加え、中火で水分がなくなるまで煮詰める(約5分)。
- ⑤ 巻きのにりに寿司めしを乗せ、鹿肉しくれ、梅びしお、大葉を芯にして細巻きにする。