

# 鹿ロースの朴葉みそ焼き

杉本 高明 様 飲食店「一風変わり居酒屋 鈴 (RIN)」オーナー

## ▼材料（1人分）

鹿ロース肉	100g	【季節の野菜等 例】	
【田楽みそ】		ブロッコリー	適量
御膳みそ	100g	ニンジン	適量
ねさしみそ	20g	長ネギ	適量
酒	20cc	シメジ	適量
みりん	20cc	シイタケ	適量
砂糖	50g		
卵黄	少量		
細ネギ	適量		
バター	適量		

## ▼作り方

- ① 鹿ロース肉を5mm厚にスライスする。
  - ② 田楽みその材料を合わせて、火にかけてひと煮立ちさせる。
  - ③ 濡らした朴葉の上に、②の田楽みそを塗り、鹿肉と季節の野菜とバターをまんべんなく置く。
  - ④ オーブントースターで15～20分位焼く（鹿肉に火がとおるまで）。
  - ⑤ 仕上げに、刻みネギをちらす。
- \* 朴葉がなければ、ホイル焼きでも可



(受賞者コメント等)

脂の少ない鹿肉なので、バターを足して、コクと旨味をアップさせました。