

シシ鹿くるみ味噌鍋

(株)もいもり

材料 (10人分)

鹿肉	200g
猪肉	200g
☆ くるみ味噌	400g
ハクサイ	300g
ねぎ	200g
春菊	100g
シイタケ マイタケ・ブナシメジ等	各200g
☆ くるみ味噌	
くるみ	200g
赤味噌	200g
ザラメ	100g
酒	100cc
みりん	100cc



調理手順

- ①鹿肉、猪肉は1.5cm幅にスライスする。
- ②くるみ味噌を溶いたお湯で①を煮込む。
- ③ハクサイ、ねぎ、お好みのキノコ類を入れて煮る。
- ④最後に春菊を入れて出来上がり。

くるみ味噌の作り方

- ①くるみをフライパンでローストする。
- ②くるみをみじん切りにする。
- ③②のくるみ、味噌、ザラメ、酒、みりんを混ぜてから火にかける。
- ④混ぜながら煮詰めて照りができたら出来上がり。

ここで食べられる

- 今後、メニューに取り入れる予定です。
- 下記にて営業しておりますので、お気軽にお問合せください。
一宮市木曾川町黒田西沼38-2
やきにくもりもり木曾川店
Tel 0586-86-9929 無休

ちょっと一言

- 野菜、キノコは季節のものをお好みでどうぞ。
- くるみの一部を松の実、胡麻、えごまなどに代えても美味しいです。
- 猪肉の脂身は、くどくなくヘルシーでとても美味しいです。