

# 冬野菜の猪鹿らーめん フロヴァンス風

食彩 阿蔵

## 材料(1人分)

猪もも肉・鹿もも肉（合わせて）	30g
むし麺(太目のもの)	100g
人参	10g
大根	20g
ねぎ	20g
ハクサイ	20g
カットマト	大さじ1
カイワレ大根	少々
塩	少々
こしょう	少々
ハーブ(オレガノ、タイム、バジル)	少々
ガーリックオイル	少々
ブイヨン	200cc



## 調理手順

- ①フライパンをあたためて、ガーリックオイルを入れ、肉、人参、大根、ねぎ、ハクサイ、カットマトの順に炒める。
- ②麺を湯通しして①に入れて調味料(塩・こしょう・ハーブ)で味を調えながら炒める。
- ③②にブイヨンを入れて、ひと煮立ちしたら盛り付け、カイワレ大根を添えて出来上がり。

## 調理上のワンポイント

- ガーリックオイルで炒めると風味が増します。

## ここで食べられる

- ジビエ料理は予約にて承りますのでよろしくお願いします。  
日進市北新町相野山1310  
食彩 阿蔵  
Tel 0561-72-8585 定休日 火曜日
- 県内のイベント出店、出張料理承っています。お気軽にお問合せください。

## ちょっと一言

- お好みで、かいわれ大根の代わりにパクチーや三つ葉でも美味しいです。
- ちゃんぽん麺もよく合います。