

ジビエ焼き(たこ焼き風)

sengiku-food

材料 (1人分・5個)

鹿モモ肉	40g
キャベツ	140g
ねぎ	100g
小麦粉(きぬあかり)	40g
水	130cc
出汁	少々

マヨネーズ	●トッピング	適量
かつお節		適量
紅ショウガ		適量
青のり		適量



調理手順

- ①鹿肉は2cm幅で切る。
- ②キャベツはみじん切り、ねぎは小口にカットする。
- ③小麦粉、出汁、水を混ぜ合わせる。
- ④たこ焼き器を熱くして③と②を入れ、さらに鹿肉を入れて焼く。
- ⑤形を調えながら焼いて、焼きあがったらソースをかけ盛り付ける。
- ⑥お好みで●のトッピングをする。

ここで買える、食べられる

- 冬期は、第2、第4の土、日曜日、愛知森林公園(尾張旭市)での里山市に出店しています。よろしくお願いいたします。