



【ゆずと鹿肉の南蛮漬け】



黒木 元太(くろき げんた)さん

材料 (3人分)

ゆず	1 コ (160g)	砂糖	大さじ 2
鹿肉	250g	にんにく	1 かけ
かたくり粉	適量	揚げ油	適量
しょうゆ	大さじ 2		
	※漬け込み用:大さじ 1		
	※特製だれ用:大さじ 1		

手順

- ゆずの下準備をする。
皮は薄くむき、細切りにする。ゆずを半分に切り、果肉の果汁を絞っておく。
- にんにくはみじん切りにしておく。
- 鹿肉は一口大に切る。(鹿肉がなかったら鶏肉で代用してもよい)
ボウルに鹿肉、にんにく、しょうゆ(大さじ 1)を入れて、30分ほど漬け込む。
- 特製だれを作る。
ボウルに、しょうゆ(大さじ 1)、砂糖、ゆずの皮と果汁を入れて混ぜ合わせる。
- 30分ほど漬け込んだ鹿肉にかたくり粉をつけ、170度の油きつね色になるまで、揚げていく。
揚げた肉は、特製だれにまんべんなく浸す。そこにお好みでゆずの果汁を絞り入れる。
肉を器に盛りつけて、細切りにしたゆずの皮を散らして完成。