

鹿カレー子供用（5人用）

材 料

鹿肉	300g
じゃが芋（中）	2個
人参（中）	1/2本
玉葱（中）	2個
大根（中）	1/6本
ブイヨン（固形）	3個
カレー粉（バーモントカレー）	
シナモン	小さじ1
カルダモン	小さじ2
ローリエ	1杯
クミン	小さじ1

鹿カレーの作り方

- 1・ 大根を1cm角に切り、ブイヨン、水2杯と一緒に弱火で煮込んで柔らかくする。
- 2・ 鹿肉を1cm角に切り、塩、コショウと一緒にフライパンで炒めた後、水2杯とバーモントカレー少量と一緒に煮込んで柔らかくする。
- 3・ じゃが芋、人参、玉葱を1cm角に切り、炒めた後①と②と一緒に水1杯と鍋に合わせて煮込み、シナモン、カルダモン、ローリエ、クミンを加え更に煮込む。
- 4・ じゃが芋が柔らかくなったら火を止めてカレー粉を入れてかき混ぜて好みの固さに仕上げる。

パンナコッタ子供用（5人用）

材 料

牛乳	300ml
生クリーム	120ml
グラニュー糖	35g
粉ゼラチン	5g
水	大さじ2
市販のカaramelソースやメイプルシロップ適量	
イチゴジャム適量	

下準備

分量の水に粉ゼラチンをふり入れて、ふやかしておく。

パンナコッタの作り方

- 1・ 鍋に牛乳、生クリーム、グラニュー糖を入れて中火にかけ、沸騰直前まで温める。
- 2・ ふやかしたゼラチンを湯煎か電子レンジにかけて溶かす。（沸騰させないように注意）
バーモントカレー少量と一緒に煮込んで柔らかくする。
- 3・ こし器（ざるなどOK）を通してボウルへ移す。
- 4・ ボウルの底を氷水に当てて、ゴムベラで静かに混ぜながらゆるいところみをつける。
- 5・ 容器に流し入れて、冷蔵庫で2時間以上冷やして固める。
- 6・ お好みでカaramelソースやメイプルシロップ適宜かけて食べる。

鹿コロッケ（5個分）

材 料

鹿のしぐれ煮	15g
じゃが芋	100g
白ネギ	10g
玉葱	10g
おから	15g
豆乳	10cc
塩、黒こしょう	適量

鹿コロッケの作り方

- 1・じゃが芋は皮ごとゆで、皮をむき、マッシャーでつぶす。
- 2・玉葱は、みじん切りにし、炒める。
- 3・おからを炒める。
- 4・白ネギは、縦半分に切り、小口切りにし、水にさらしておく。
- 5・しぐれ煮、じゃが芋、白ネギ、玉葱、おから、豆乳を混ぜ合わせ塩、コショウで味をなじませる。
- 6・1個ずつ丸めて小麦粉、卵、生パン粉の衣をつけ揚げる。

鹿のしぐれ煮

材料

〔	鹿肉	15g	生姜	5g	濃い口醤油	小さじ1/2	〕
	酒	小さじ1/2	みりん	小さじ1/2	砂糖	小さじ1/2	

作り方

- 1・生姜は千切りにする。
- 2・鹿肉、生姜、調味料を加えて中から弱火でゆっくり汁気がなくなるまで煮る。