

## 燻製鹿とハーブのサラダ ゴルゴンゾーラソース

ローストした鹿をリンゴのチップで燻製に。

エディブルフラワーとハーブを混ぜたサラダと合わせ、ゴルゴンゾーラのソースの上に乗せます。



<材料>

4人分

### 【燻製鹿】

鹿もも肉 100g トリミングしたもの

### 【マリネ液】

甘酒 大2

塩 小1

黒胡椒 少々

にんにく 1/2かけ スライス

リンゴ 1/4個 スライス

EXオリーブオイル 大2

リンゴの燻製チップ 30-50g

### 【サラダ用ハーブ】

レタスマックス 約200g

エディブルフラワー 4-5種類

蕎麦の実 大2 ローストしておく

オニオンチップ 大2

ディル 少々

リンゴ 少々 5mmのダイスカット

EXオリーブオイル 大1

### 【ゴルゴンゾーラソース】

ゴルゴンゾーラ 100g

リコッタチーズ 50g

生クリーム 50g

鹿のストック 大2 骨から煮出しておく

## <作り方>

---

### ①燻製鹿を作る

鹿モモ肉はトリミングをし、マリネ液につけて一晩おく。

水分を拭き取り、フライパンを熱しエキストラバージンオリーブオイルを加え、煙が立ってきたら鹿モモ肉を入れ表面に焦げ目がつくように焼く。

②焼き色がついたら取り出し、粗熱が取れたらジップロックに入れ、空気を抜く。

③炊飯器の6分目まで熱湯を入れ、② 0

④30分経ったら取り出し、りんごの燻製チップで燻製にする。煙が出たら温度を上げすぎないように注意。

⑤約30分燻製にしたら火を止め粗熱が取れるまでそのまま置く。

⑥⑤を5mmのダイスにカットする。

⑦サラダ用ハーブとエディブルフラワー、ディル、リンゴ、オニオンチップをボールに入れよく混ぜ合わせる。

⑧EXオリーブオイルを加えて全体を優しく混ぜ合わせる。⑥も加える。

⑨ゴルゴンゾーラソースを作る。材料を全て鍋に入れて火にかけ、全体が溶けたらミキサーでクリーム状にする。お皿の中央にソースを敷く。

⑩ソースの上に⑧を乗せ、上から蕎麦の実を散らす。

食べるときに全体を混ぜ合わせながら食べる。