

京丹波かもライス レシピ

材料（3人分）

鴨ロース肉 一枚
あさつき 適量

かもらいす用ソース（3人分）

赤ワイン 150 c c
鴨だし 150 c c
砂糖 9 g
しょうゆ 60 c c
片栗 適量
塩
コショウ

- 1 鴨ロースに火を通しすぎないように焼く
- 2 赤ワインを熱した鍋にいれて強火で1/4ほどにつめる
- 3 2の鍋に鴨のだしをいれて1/2ほどにつめる。
- 4 砂糖、醤油、塩、こしょうで味をととのえた後片栗で濃度をつける。
- 5 鴨ロースを切ってお皿にもりつけ、ソースをかけて、あさつきをちらす。
ごはんにも適量かけて食べる。