

美山鹿すき焼き丼

料理レシピー

材料

鹿肉スライス・牛脂・玉ねぎ・糸こんにゃく・
玉子・粉山椒・ネギ・出し汁

出し汁

水 3 酒 1.5 味醂 1 濃口醤油 1 たまり
醤油少々 砂糖 70g 牛脂 20g

料理方法

鹿肉スライスと牛脂みじん切りをフライパン
で炒める。

玉ねぎと糸こんにゃくを加え出し汁にて炊く。

盛り付け時に玉子（黄身）ときざみネギを盛り
山椒をかける。