


表1 ミートソース

	材 料	分 量
		10人分
	鹿肉ミンチ バラ肉（粗挽き）	500g
	鹿肉ミンチ もも肉（粗挽き）	500g
	玉ねぎ	1.5個
	人参（大）	1本
	セロリ	2本
	ニンニクみじん切り	適宜
	赤ワイン	300cc
	トマト・ホール	1.5L
	オリーブ油	適量
	水	適宜
	ブイヨン（粉末）	適量
	食塩	適量
	胡椒	適量

<作り方>

- ① 玉ねぎ、人参、セロリはみじん切りにしておく。
- ② 鍋にオリーブ油を入れ、さらに鹿肉ミンチを入れて、最初は強火でゆっくりと炒めてそぼろにし、軽く食塩と胡椒をふる。
- ③ 鹿肉がそぼろ状になったら、玉ねぎと人参、セロリのみじん切りを加えて（ニンニクのみじん切りを加えてもよい）ゆっくり炒め、しんなりしたら、さらに赤ワインを加えて蓋をし、弱火でしっかりと煮詰める。
- ④ ホールトマトを手で粗く潰し、粉末ブイヨンとともに鍋に加えて、アクをとりながら1～2時間ゆっくりと弱火でコトコト煮て、食塩と胡椒で味を整える。

<使い方>

ミートパイ、ピザ、ピロシキ、調理パン、春巻き、クロック、炊き込みご飯 など

