料理名		クリーム ド ジビエ	
チーム名		A O ²	
下準備時間 : 15分		調理時間 : 50分	
材料 (10人分)		作り方	
鹿肉	400 g	① 鹿肉を2cm角に切り、塩こしょう・小麦粉をまぶして180°の油で色よく揚げる。	
塩こしょう	少々	② ジャがいも・玉ねぎ・人参は乱切りにし、マーガリン(バター) 大2で軽く炒める。	
小麦粉	少々	③ 深鍋にバター大3、小麦粉を炒め、ルウを作る。温めたスープでルウをのばす。	
油		④ ③の鍋の中に炒めた②を入れ、野菜が軟らかくなるまで煮込む。ここで調味(塩こしょう)。	
じゃがいも	600 g	⑤ 野菜が煮えたら、①の鹿肉を入れ、さっと煮立てる。	
玉ねぎ	400 g		
人参	200 g		
バター	大6 (80 g)		
小麦粉	大9		
牛乳	6C (1200cc)		
スープ	6C (固形4個)		
※ 10人分のレシピです。			