

料理名		心も体もぽっかぽか ～日田梨を使ったミネストローネ～	
チーム名		N A I	
下準備時間 : 120分		調理時間 : 120分	
材料 (10人分)		作り方	
鹿肉 (モモ)	200 g	①	梨をけずって30分程、鹿肉をつける
玉ねぎ	1 個	②	白菜の芯、しいたけを角切りにする
白菜の芯	8枚分	③	玉ねぎをみじん切りにする
しいたけ	5 個	④	いんげんを切りゆでる
いんげん	10 本	⑤	梨を角切りにする
トマト缶	2 缶	⑥	鍋にバターを入れ、玉ねぎを炒める
バター	30 g	⑦	白菜の芯、しいたけを入れる
砂糖	小2	⑧	いんげんを入れる
梨 すりおろす	1 個	⑨	トマト缶、ブイヨンを入れる
角切り	1 個	⑩	鹿肉を入れる
セルフィーユ	少々	⑪	梨の角切りを入れる
ブイヨン	900 ml	⑫	梨のすりおろし、砂糖、塩こしょうで味付けをする
塩こしょう	少々		
※ 10人分のレシピです。			