

料理名		ハッシュド・ジビエ・ライス	
チーム名		ジビエ女子	
下準備時間 : 15分		調理時間 : 50分	
材料 (10人分)		作り方	
鹿肉	800 g	①	水4Cに固形3コを入れ、さっと温める。
玉ねぎ	大4コ (800~900g)	②	フライパンに玉ねぎスライスとバターを入れ、13分間炒める。
バター	80 g	③	鹿肉を切り、②の玉ねぎの中に入れ、炒める。
<ブラウンソース>		④	別のフライパンで小麦粉とバターをダマがなくなるまで炒める。
小麦粉	80 g	⑤	④がまとまったらスープを少しずつ加えていく。さらさらになるまで煮詰める。
バター	80 g	⑥	⑤の鍋に③を入れ、5分間強火で沸騰させる。
スープ	1,600 cc (固形6コ 8C)	⑦	火力を弱火にして8分間とろみが出るまで煮込む。
ケチャップ	大18	⑧	米を洗い5分打ち上げておき、炊飯釜でたく。
塩	小2		
こしょう	少々		
濃口醤油	大2		
砂糖	大2		
米	8C		
水	10C		
※ 10人分のレシピです。			