

料理名		冬のきのこ鹿のガノフ	
チーム名		モエモア♡りゅうちゃんズ♡	
下準備時間		調理時間	
材料 (10人分)		作り方	
しいたけ	250 g	①	トマトジュース、バター、にんにく、ウスターソース、なし、コンソメ、しょうゆこうじをボウルに入れて混ぜる。
えのき	5パック	②	フライパンににんにくを入れていためる。玉ねぎを入れ、肉を入れます。
なし	400 g	③	しいたけ、しめじ、えのきを入れ、中に火が通るまで炒めます。
玉ねぎ	500 g	④	小麦粉を弱火で色が変わるまで火を通す。
トマトジュース	300ml	⑤	バターを溶かして、小麦粉を入れる。コンソメスープを作り、小麦粉に混ぜながら入れる。
ウスターソース	大さじ5	⑥	①、③を⑤に入れて煮込みます。最後にしょうゆこうじを入れてまた煮込みます。
赤ワイン	100ml	⑦	玉ねぎとトマトの輪切りを1片のにんにくとオリーブオイルを焼いて色をつける。
鹿肉スライス	500 g	⑧	もりつけ。パセリをかける。
バター	適量		
小麦粉	大さじ20		
コンソメ	10個		
しょうゆこうじ	小さじ4		
にんにく	15片		
しめじ	250 g		
みりん	小さじ5		
えりんぎ	225 g		
しょうゆ	小さじ5		
ターメリック	大さじ3		
米	6合		

※ 10人分のレシピです。