

料理名		日田のおいしさをぎゅっと煮込んだ 鳳のハヤシライス	
チーム名		料理人の鳳 (リョウニンノオトリ)	
下準備時間 : 20分		調理時間 : 50分	
材料 (10人分)		作り方	
鹿肉(スライス)	300 g	～下準備～	
梨	1 個	1 鹿肉は、2cm幅に切り、すりおろした梨につけておく	
玉ねぎ	3 個	2 玉ねぎは、2個みじん切り、1個は繊維に沿って薄切りにする	
しめじ	1 P	3 しめじは、小房に分ける。えのきは、4cmの長さに切る	
えのき	1 P	4 セロリは、みじん切りにする	
しいたけ	1 P		
セロリ	50 g	～作り方～	
ハヤシルー	1/2 箱	① 鍋にみじん切りにした玉ねぎとセロリを入れ、飴色になるまで炒める	
トマト缶	2 缶	② 残りの玉ねぎとしめじ、えのき、しいたけを入れ、炒める	
トマトケチャップ	100 ml	③ 水を入れ、煮込む	
ゆずジャム	大2	④ 調味料を入れ、味を調える	
ウスターソース	大2	⑤ フライパンで軽く炒めた鹿肉を入れる	
醤油	大1	⑥ 器にご飯をよそい、ソースをかける	
ごはん	4 合	⑦ パセリと生クリームを飾る	
パセリ	少々		
生クリーム	100 ml		
※ハヤシルー1箱は、160 g		※ 10人分のレシピです。	