

# しかく 鹿角いクレープ

## 材料 (4人前)

材料費(目安) 1000円

| 材料名                     | 分量      |
|-------------------------|---------|
| 鹿肉(ロース薄切り)              | 200g    |
| ①小麦粉                    | 100g    |
| ①片栗粉                    | 大さじ1/2  |
| ①砂糖                     | 大さじ1/2  |
| ①卵                      | 小1個     |
| ①塩                      | 小さじ1    |
| ①水                      | 150ml程度 |
| ②みりん                    | 大さじ2    |
| ②砂糖                     | 大さじ1    |
| ②味噌                     | 大さじ1    |
| ②甜麺醤<br>(又はコチュジャン)      | 大さじ1    |
| にんにく(チューブ)              | 大さじ1    |
| 生姜(チューブ)                | 大さじ1    |
| 卵                       | 4個      |
| サニーレタス                  | 4枚      |
| ミニトマト                   | 4個      |
| サラダ油                    | 少量      |
| クッキングシート等<br>(クレープを包む用) | 4枚      |

## 作り方

調理時間(目安) 40分

- ①鹿肉を一口大に切り、にんにくと生姜を混ぜ込んでおく。
- ②Aを混ぜ、熱めに熱したフライパンで薄く両面を焼いてクレープを4枚作る。
- ③目玉焼きを4個作る(おすすめは半熟です)。
- ④①の鹿肉を炒めて、火が通ったら混ぜたBを入れ手早くからめる。
- ⑤クレープにレタス、目玉焼き、鹿肉、トマトを並べて周りを四角に折って完成。
- ⑥食べるときはペーパーで包んで手で持って食べる。

## アピールポイント

鹿と四角で韻を踏んだネーミングの総菜タイプのクレープです。クレープなので、そのまま手で持って、紙にくるんでお召し上がりください。

