

## 美山鹿あまから飯

### 材料

美山鹿(5mmスライス) 片栗粉 サラダ油  
白飯 水菜 いらり胡麻

### あまからタレ

酒(火入れ) 150 cc みりん 100 cc

濃口醤油 150 cc ザラメ糖 100g

生姜スライス

1. タレを仕込む。
2. 美山鹿のスライスをパネし、サラダ油をひいたフライパンで両面焼く。  
タレ(1人前40cc位)を入れてからめる。
3. 白飯の上に水菜をひいて鹿を並べ胡麻をふる。

