

## 美山鹿 そばボロネーゼ

### 材料

よもぎ蕎麦

サニーレタス・パプリカ・玉葱 など

パルミジャーノ・レッジャーノ

### ボロネーゼ

A	鹿肉(ミンチ)	350g	赤ワイン	200g	
	美山豚脂(ミンチ)	50g	水	400cc	
B	京地どり鶏肝	20g	ローリエ	1枚	
	大蒜 <small>(みじん切り)</small>	1/2個	タイム	1枝	
	玉葱	200g	C	オリーブオイル	50cc
	人参	100g	塩 胡椒		
	畑占地	100g	たまり	15cc	
	小麦粉	20g	みりん	30cc	
	トマト	400g	白味噌	30g	

1. オリーブオイルで **B** を炒める。
2. 別鍋を使ってオリーブオイルで **A** を炒める。  
火が通ったら肝も炒める。
3. 2のなべに1の具を入れ混ぜる。
4. 小麦粉を入れて火を通し、トマトを潰しながら混ぜる。
5. **C** を上から順に入れていき、味を調える。
6. 湯がいた蕎麦に野菜をのせ、ボロネーゼをかける。  
パルミジャーノ・レッジャーノをふる。