

静岡のとおきレシピ

しずおか MOMIJI（もみじ）の里芋入り春巻き



材料（15 本分）	分量
しずおか MOMIJI（ひき肉）	10g
緑茶（茶葉）	150g
ゴボウ（千切り）	100g
みそ	大さじ 2
焼酎	大さじ 3
里芋大 （ゆでて皮をむき薄切り）	3 個
ゆず胡椒	少々
マヨネーズ	大さじ 3
青ネギ（小口切り）	25g
春巻きの皮	15 枚
小麦粉（水溶き）	少々
サラダ油、オリーブ油	適量
A（千切りし、塩もみ）	－
ニンジン	100g
キャベツ	150g
玉ねぎ中	1 個
塩	5g

作り方

1	強火で熱したフライパン（油は引かない）でしずおか MOMIJI を炒め、肉に火が通り始めたら弱火に落として緑茶とゴボウを加える。 ゴボウがしんなりしてきたらみそと焼酎を加え、水分が飛ぶまで炒める。
2	あらかじめボウルで里芋と A を混ぜ合わせておき、そこに 1 を加えて混ぜたら、さらにゆず胡椒、マヨネーズ、青ネギを加えてしっかり混ぜる。
3	2 を春巻きの皮で包み、端をしっかりとりのり付けする。
4	鍋に油（サラダ油 8：オリーブ油 2 の割合）を張り、150℃まで熱したら 3 を揚げる。春巻きの皮がキツネ色になるまで揚げたら出来上がり！
ポイント	1 のポイント：お茶やみそを入れると鹿肉の臭みが消えます 4 のポイント：レモンやすだちを絞って食べると◎ 【静岡県産のおすすめ食材】 ＜Natural Japan GIBIER 「しずおか MOMIJI」：頂（しずおか食セレクション）認定品＞ 静岡県の大自然で育った鹿を丁寧に処理し「クセの無いフレッシュな鹿肉」に仕上げました。低カロリーでヘルシーな赤身肉が特徴です。畜肉にはない滋味あふれる天然鹿肉です。

