

# エゾシカ挽々麺

## ◎材料 (1人分)

- ・エゾシカ挽肉 200g
- ・ごま油 大さじ2
- ・にんにく 1片



・豆板醤 大さじ1



酒	：	みりん	：	水	：	しょうゆ
1	：	1	：	8	：	1
(大さじ2)		(大さじ2)		(240ml)		(大さじ2)

水を2 (60ml)くらい  
すると、「ませめん」的な  
仕上がりに出来ます。

- ・練ごま 大さじ2
- ・すりごま 大さじ2
- ・中華麺 (ラーメン) 1玉



## ◎作り方

1. フライパンに、ごま油・みじん切にしたにんにく  
豆板醤を入れて弱火にかけます。



2. 香りが出てきたら、エゾシカ挽肉を入れて  
色が変わるまで、じっくり炒めます。



3. かりんぷい → 酒 → みりん → 水 → しょうゆの  
順に入れていきます。



4. すりごまを入れて  
スープは出来上がりです。



5. 茹で上げた中華麺に  
スープをかけて完成です。



お好みで  
青菜や白髪ねぎ  
を入れて！