

# 鹿肉のカツレツ

南中学校 2年 <sup>しまづ</sup>島津 <sup>りの</sup>凜乃

使った特産物：落花生 小麦粉 桜漬 ジャガイモ きゅうり 鹿肉

材料 4人分

## 《カツレツ》

鹿肉（ロース薄切り）・・・ 8枚  
桜漬・・・・・・・・・・ 10g  
小麦粉・・・・・・・・・・ 大さじ2  
卵・・・・・・・・・・ 1個  
A [ パン粉・・・・・・・・ 1カップ  
粉チーズ・・・・・・・・ 大さじ2  
バター・・・・・・・・ 10g  
オリーブオイル・・・ 50ml

## 《付け合わせ》

ジャガイモ・・・・・・・・ 300g  
きゅうり・・・・・・・・ 1/3本  
うでピー・・・・・・・・ 80g  
マスカルポーネ・・・ 50g  
塩・・・・・・・・・・ 少々  
こしょう・・・・・・・・ 少々  
マヨネーズ・・・・・・ 大さじ3

## 【作り方】

### 《カツレツ》

- ① 桜漬を細かくきざむ。Aのパン粉と粉チーズを合わせておく。肉は筋切りする。
- ② 4枚の鹿肉に桜漬を広げ、残りの4枚でサンドする。
- ③ ②に小麦粉、溶き卵、Aの順に衣をつける。
- ④ フライパンにバターとオリーブオイルを熱し、③を並べ入れ、途中返しながら揚げる。

### 《付け合わせ》

- ① ジャガイモは皮付きのまま蒸してから皮をむき粗くつぶす。
- ② きゅうりはうす切りにし塩もみをして水気を切っておく。
- ③ うでピーを粗く刻む。
- ④ ①に②③とマスカルポーネを混ぜ、マヨネーズ、塩、こしょうで味を調える。
- ⑤ 皿にカツレツと付け合わせを盛る。



## 料理のアピールポイント

桜漬の塩分を利用して秦野の味を表現しました。付け合わせのマスカルポーネはクリームチーズやサワークリームでも代用できます。