



# 帯広緑陽高校 AAA チーム 考案レシピ 『ディアアップ'S』

## <分量(4人前)>

- |            |          |          |            |
|------------|----------|----------|------------|
| ・鹿肉        | .....40g | ・味噌      | .....大さじ 3 |
| ・玉ねぎ       | .....20g | ・ヨーグルト   | .....大さじ 2 |
| ・ぶなしめじ     | .....10g | ・塩・コショウ  | .....適量    |
| ・バゲット      | .....8 枚 | ・オリーブオイル | ...適量      |
| ・土幌ポテトチップス | ...8 枚   |          |            |

## <作り方>

- ① 鹿肉・玉ねぎ・ぶなしめじを細かく切る。
- ② ①の材料に塩・コショウを加え、オリーブオイルで炒める。
- ③ バゲットにオリーブオイルを塗り、焼く。
- ④ ②の材料を味噌・ヨーグルトをあえる。
- ⑤ バゲットに④を乗せる。
- ⑥ ⑤の上にポテトチップスを砕いてのせる。
- ⑦ ②の材料にお湯を注ぎ、スープを作る。