



揚げレバーのソースからめ

<材料>子ども4人分

豚レバー	160g	
酒	小さじ1/2	
しょうが	1かけら	
片栗粉	大さじ1と1/2	
揚げ油	適量	
A {	ケチャップ	大さじ1
	ウスターソース	小さじ1/2
	しょうゆ	小さじ1/2
	ごま	大さじ1

<作り方>

- ① 豚レバーは水できれいに洗い、ときどき水をかえるか、流水に1時間つけて血抜きする。
- ② しょうがはすりおろしてしょうが汁をとっておく。
- ③ 豚レバーを一口大に切り、酒、しょうが汁に漬け込む。
- ④ ③に片栗粉をまぶして油で揚げる。
- ⑤ Aの調味料を鍋に入れて火にかけ、④とごまを入れて和える。