

<レバーのかいん揚げ>

準備するもの：まな板・包丁・おろし金・鍋
・ザル・ボウル・小鍋・バット・菜ばし等

材料（大人2人・子ども2人分）

材料	分量
豚レバー	240g
しょうが	少々
にんにく	① 少々
しょうゆ	6g（小さじ1）
酒	6g（小さじ1強）
片栗粉	25g（大さじ3）
揚げ油	適量
ケチャップ	30g（大さじ2）
ウスターソース	② 18g（大さじ1）
砂糖	6g（小さじ2）
白いりごま	6g（小さじ2）



<レバーのから揚げの材料>

レバーは、2×3cmくらいに切っておく。
しょうが、にんにくはすりおろしておく。
①を混ぜておく。



しょうがやにんにくはチューブでもよいです。

<たれの材料> ごま以外の調味料（②）を混ぜておく。

【作り方】

1 レバーはたっぷりの湯でさっとゆで、ザルにあげて水気をきる。



2 ボウルに1と①を入れて混ぜ、20分程浸ける。水分が多かったら水気をきり、片栗粉をまぶす。



3 2を180℃の油で2～3分揚げる。



4 小鍋に②を入れて煮立てる。



レバーは
しっかり
火を
通しましょう！

5 3を4のソースにからめ、ごまをからめる。



できあがり！

