



# レバーのマリアナソース

材料 約4人前

豚レバー 200g  
生姜 1片  
醤油 小さじ1

片栗粉 大さじ5  
油 適量

トマトケチャップ 大さじ2  
ウスターソース 大さじ2  
砂糖 小さじ1  
酒 小さじ1



## 作り方

- 【1】 豚レバーはうす切りにして、流水で洗い十分に血抜きをする。
- 【2】 レバーの水分を良く切りしょうが汁・醤油に20分位つけ、下味をつける。
- 【3】 【2】のレバーの水分を切り片栗粉をまぶし、から揚げする。
- 【4】 鍋に の材料を入れひにかけ、煮詰めてソースにする。
- 【5】 から揚げしたレバーに【3】のたれをからませて完成です。

レバーは苦手と言う方も多いのですが、レバーのにおいを消して食べやすくしました。血抜きをするのに、洗ったレバーを牛乳に浸すとよりくさみが消えるようです。レタスと一緒に食べるとさっぱりとして美味しかったです。是非お試しください。

