



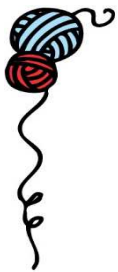
## レバーの味噌炒め

□ 材料	約 4人前
豚レバー	400g
スライスにしたもの	
※ 生姜汁	20g
砂糖	大さじ4
みりん	大さじ2
酒	大さじ2
味噌	大さじ3
水溶き片栗粉	適量
レタスの千切り	適量



### □ 作り方

- 【1】 レバーを流水で良く洗い水を切る。※の調味料をボールに合わせておく。
- 【2】 【1】を1度茹でて小さく切り、鍋に油を入れてレバーを炒める。
- 【3】 【2】に※の調味料を加え、良く絡めるように煮る。
- 【4】 【3】から水が出てくるので、水溶き片栗粉でとろみを付ける。
- 【5】 容器にレタスを敷き、【4】を盛り付ける。



保育所の人気メニューです。

鮮度の良いレバーは流水で洗ったあと牛乳に漬けておくと、  
より臭みが取れます。



仕上げに白ごまををふりかけても美味しいです。

