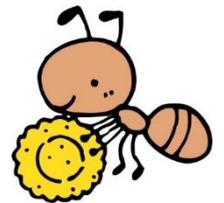




レバーのマリアナソース



<材 料>

作り方4人前

豚レバー 200g 生姜 10g 醤油 小さじ1 片栗粉 適量 玉ねぎ 1/2個
揚げ油 適量 レタス 1/2個 炒め油 適量
☆ケチャップ 大さじ2 ソース大さじ2 砂糖 小さじ1 酒 小さじ1と1/2

<作り方>

- ① 玉ねぎは薄切りにする。レバーは良く洗い、生姜と醤油に30分程漬けておく。
- ② レタスは葉をはがして良く洗い千切りにする。☆の調味料を合わせておく。
- ③ 油を170度に熱し、①のレバーの水分を良く切って片栗粉をまぶして揚げる。
- ④ フライパンに油を熱して玉ねぎを炒め☆を加え、良く混ぜる。
- ⑤ ④に③を入れて良く絡ませる。
- ⑥ お皿にレタスと⑤を盛り付ける。



<ワンポイント>

レバーはよく洗うことで臭みを抑えることができます。水につけて洗い、もう一度繰り返しましょう。