

つくってみませんか？

カレー味のソースが決め手

<レバーのカレー揚げ>

材料(4人分)

豚レバーの切り身	… 200g
〇しょうゆ	… 大さじ1と1/2
〇みりん	… 大さじ1
〇おろししょうが	… 小さじ1/2
〇おろしにんにく	… 小さじ1/2
片栗粉	… 大さじ2と1/2
●さとう	… 大さじ1と1/2
●しょうゆ	… 大さじ1
●カレー粉	… 小さじ1/3
●酒	… 大さじ1/2
●みりん	… 大さじ1/2
●水	… 大さじ2と1/2



作り方

- ① 豚レバーは、うすめに切り、分量外の塩水に10分さらして血抜きをし、水気をふく。
- ② 〇の調味料に15～30分位漬ける。
- ③ ●の調味料を小鍋び入れひと煮立ちさせる
- ④ 豚レバーの下味を軽くふきとり、片栗粉をまぶして180℃の油でカリッと揚げろ。
- ⑤ 揚げたレバーに③のタレをからめる。もりつけてあまったタレをかけてできあがり。

