



## 薬師保育園

### レバーのあけぼの和え



#### 【材料 1人分】

豚レバー 35g 牛乳(レバー用) 5g  
(下味) 生姜1g  
(衣) 小麦粉 2g 片栗粉 2g  
油 適量  
(たれ) ケチャップ4g トンカツソース1g  
砂糖1g 水2g

#### 【作り方・ポイント等】

- ① 生姜はすりおろして、生姜汁を絞っておく。
- ② 豚レバー(大きめの薄切り)は、流水でよく洗って血抜きをし、ザルに上げて水気を切る。
- ③ ②をボールに移し、牛乳に30分程度漬けておく。
- ④ ③の牛乳を洗い流して水気を切り、ボールに入れて、生姜汁をからめる。
- ⑤ ④に小麦粉と片栗粉を混ぜ合わせた粉を付けて、油で揚げる。
- ⑥ 小鍋にケチャップ・とんかつソース・砂糖・水を混ぜ合わせて加熱し、揚げたレバーに絡めてできあがり。

