

レバーの香り揚げ



材料 (4人分)

〔 鶏レバー・・・250～300g
血抜き用牛乳・・・200 cc程度

A 〔 おろししょうが・・・少々
みりん・・・大さじ 1.5 杯
濃口醤油・・・小さじ 2 杯

片栗粉・・・適量

揚げ油

B 〔 砂糖・・・大さじ 1.5 杯
みりん・・・小さじ 2 杯
レモン汁・・・大さじ 1.5 杯
濃口醤油・・・大さじ 1 杯
いりごま・・・小さじ 1 杯

手順

1. 鶏レバーは、筋や血管を掃除したものを利用しましょう
一晩、血抜きを臭みとりのために牛乳に浸す→ザルにあげる
2. A で下味をつける
3. 片栗粉をまんべんなくつけて、油で揚げる
※油の表面からレバーが出ないように気を付けましょう
また、筋や血管に残っていた空気が膨張して油がはねることがあります。やけどにも気を付けましょう
4. ボウルに B をしっかりと合わせ、油を切った③を入れて絡ませる