

【レバーとポテトのレモンソース】

〈材料・分量・切り方〉

材料	分量（4人分）			切り方
豚レバー	200.00	g		1.5cm角切り
生姜	8.00	g	レバー下味	すりおろす
酒	大さじ1		レバー下味	
醤油	大さじ1		レバー下味	
片栗粉	60.00	g	レバー衣	
じゃがいも	200.00	g		1.5cm角切り
揚げ油	適量			
砂糖	大さじ2		ソース	
醤油	大さじ1・1/3		ソース	
酒	大さじ1		ソース	
みりん	大さじ1/2		ソース	
レモン果汁	小さじ2		ソース	加減して使用
水	大さじ1		ソース	
白いりごま	小さじ1/2			

〈作り方〉

1. レバーは1.5cm角に切り、下味に30分程度漬けておく。
2. じゃがいもは1.5cm角に切り、水に浸しておく。
3. じゃがいもの水分を切り、170度の油で5分程度揚げる。
4. 1の下味を切り、片栗粉をまぶして揚げる。（170度6分程度）
5. 水を加熱し、調味料を加えソースを作る。
6. 揚げたじゃがいも、レバーを5で和え、白いりごまを全体にまぶす。

*家庭で作りやすい量に一部変更しています。

