

材料3人~4人分

鶏レバー 200グラム

しょうが 1片 (せむたかり)

酒 60ml

ウスターソース 100ml

カレー粉 小さじ1

<作り方>

1. レバーは、ボールに入れ、流水でよく汚れを取る

2. 鍋に酒、しょうがを入れて、しっかりと煮立てる

3. ②にウスターソース、カレー粉を加え混ぜ、レバーも切らずにそのまゝ入れて煮る。おとし弱火にし、ごく弱火にし、ゆっくり熱を加えて全体に火が通ったら止める

4. 鍋ごと冷ましてから、保存容器に入れて、冷蔵庫に入れ味を落ちさせしっかりと味がしみたレバーを取り出して食べやすい大きさにスライスする  
煮汁のソースとしょうがを土からかける

# 鶏レバーの ソース煮

レバー、  
おろししょうが

お酒、  
おろししょうが