

レバーとポテトのマリアナソース

【材 料】(4~5人分)

豚レバー	150g
しょうゆ	小さじ1
おろししょうが	小さじ1
おろしにんにく	小さじ1
片栗粉	50g
じゃがいも	中3個
揚げ油	
トマトケチャップ	大さじ3
中濃ソース	大さじ1
砂糖	小さじ2

- ① 豚レバーは薄くスライスにして、ひたひたの牛乳に漬けて、臭みをとる。(10~15分)
- ② ①のレバーをしょうゆ、おろししょうが、おろしにんにくに漬け込んで、下味をつける。
- ③ じゃがいもは1.5cm角に切り、160℃の油で素揚げする。
- ④ ②のレバーの汁気を切り、片栗粉をまぶしてじゃがいもを揚げた油を180℃にし、揚げる。
- ⑤ ケチャップ、ソース、砂糖を合わせて煮立たせ、マリアナソースを作っておく。
- ⑥ 揚げたじゃがいもとレバーをマリアナソースにからめて完成。