

# 鶏レバーの甘辛煮

和食

前菜

## 材料 (2人分)

鶏レバー	200g
しょうが	2かけ
調味料	
└酒	100cc
└砂糖	大さじ1
└みりん	大さじ1
└しょうゆ	大さじ1
水	50cc



## 作り方

1. 鶏レバーを真ん中で切り、脂肪や血の塊を取り除く。  
流水で洗い流し、何度か水を換えて10分ぐらいつけておく。
2. しょうがの皮をむき、せん切りにしておく。
3. 鶏レバーを熱湯に通し、下茹でする。
4. 鍋に鶏レバー、しょうが、調味料、水を入れ、強火で沸かす。  
沸騰したらアクをとり、中火ぐらいで煮汁を煮詰めていく。
5. お好みの煮汁の濃度になれば、完成。

所要時間

30分

主な調理器具

ボウル、鍋