

(材料)

1人分

鶏レバー	36 g	ウスターソース	5 g
玉ねぎ	6 g	赤ワイン	8 g
しょうが	0.6 g	④ さとう	2 g

(作り方)

1. レバーはひと口大に切る。
2. 玉ねぎ・しょうがはすりおろす。
3. 鍋に全部入れ、かき混ぜながら中火で煮る。(焦げやすいため)
4. 表面が煮えてきたら弱火にし、<sup>ふた</sup>蓋をしてコトコト煮る。
5. 汁がなくなったらそのまま1時間くらい寝かしておく。

(味が中まで浸みる)

- ・途中汁がなくなり焦げそうになったら、水を加えて煮ても OK