



鶏レバーの山椒煮

材料(作りやすい分量)

鶏レバー …………… 400g
生姜 …………… 1かけ

[A]

しょう油 …………… 大さじ3
砂糖 …………… 大さじ2
紹興酒 …………… 大さじ1
(または日本酒)
水 …………… カップ1/4

実山椒 …………… 大さじ1
粉山椒 …………… 小さじ1
ごま油 …………… 大さじ1

作り方

- 1 レバーは、白い筋と脂肪を除いて3～4等分に切り、断面の血合いを除く。流水で手早く洗い、氷水に15～20分間つける。途中で1～2回水をかえ、ざるに上げる。
- 2 生姜はせん切りにする。[A]はよく混ぜ合わせておく。
- 3 鍋にごま油を強火で熱し、レバーを炒める。油が回ったら生姜を加えてサッと炒め、[A]と実山椒を加える。
- 4 沸騰したら中火にし、時々混ぜながら10分間ほど煮る。最後に火を強めてサッと混ぜ、つやが出るまで煮汁をからめる。器に盛り、粉山椒を振る。

料理を彩る

日光産
農畜水産物例



山椒