



生レバー料理も
おすすめですよ！

レバーの竜田風

●材料

- ・豚レバー(生・スライス) 200g
- ・しょう油 大さじ2~3
- ・塩・こしょう 適量
- ・しょうが(おろす) 親指大1個分

●作り方

- ①スライス生レバー200gに塩・こしょうを振り、しょう油(大2~3)とおろし生姜を合わせたものに漬け込む
- ②汁気を切ってレバーに片栗粉をまぶす。フライパンでサラダ油を熱し、レバーを焼く

※サイボクの生レバーは下処理しなくても美味しく召し上がれます。

※生レバーは通信販売でのお取り扱いはありません。

