レバーのケチャップ煮

材　料　（4人分）

　豚レバー　　２５０g　　　　ケチャップ　　　　　大6

　牛乳　　　　 ５０cc　　　　ウスタ―ソース　　　大1

　片栗粉 適量　　　 　砂糖　　　　　　　　大2

　カレー粉 小1/2　　　 　揚げ油

作　り　方

1. レバーを一口大に切り、牛乳に15分漬け臭みをとる。流水で流し、水気を切っておく。
2. 片栗粉とカレー粉を合わせレバーにまぶし、１７0℃の油であげる。
3. ケチャップ、ソ－ス、砂糖をひと煮立ちさせ、揚げたレバーにからめる。