

レバニラ炒め



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
レバー	200g	<調味液配合>	(%)
片栗粉	20g	にごり醤油	60.5
揚げ油	適量	清酒	32
ニラ	80g	上白糖	6.5
もやし	120g	水	1
にんにく・生姜(みじん)	各6g	合計	100.0
サラダ油	7g		
調味液	60g		

作り方

- ①レバーは水にさらしておく。片栗粉をまぶして油でサッと揚げる。
- ②ニラは3cmの長さに切る。
- ③サラダ油でにんにく・生姜を炒め、①と②・もやしを加えて調味液で味付けする。

にごり醤油

独特の濁りととろみを持ち、濃厚感と旨味・コクのある醤油です。超特撰クラスの醤油と同等の窒素分を含み、料理に深みを持たせることができます。