



6/2(水) 豚レバーの竜田揚げ

(材料)

丸協食産「たれ焼き豚レバー」

片栗粉

サラダ油

ししとう

- ① ボウルに豚レバーと添付のたれを入れて揉み、しばらく漬ける。
- ② 軽くたれを拭き取り、片栗粉をまぶす。
- ③ 180℃の油でこんがり揚げる。
- ④ ししとうは数か所穴を開けて素揚げし、添える。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。