

★レバーの甘辛煮★(幼児1人前)

国産鶏きも	20g	① きもを水にさらし、血抜きをする。
土生姜	0.4g	
■料理酒	1g	② 生姜を皮むきして、スライスする。
■こいくちしょうゆ	0.8g	Point! 生姜をすりおろすと生姜の風味がアップします*
■さとうきび糖(砂糖で代用可)	0.6g	③ ■の調味料を混ぜ合わせる。
■水	8g	
		④ 一度、①を火が通るまで茹でる。
		⑤ 茹でた、きもと②、③を合わせ、コトコト煮る。 (煮汁が少なくなればOK!)

