

# 鶏肝のさっぱり煮

鶏肝の煮物に酢を入れると照りよくさっぱり味に仕上がりました



## 材料(4人分)

鶏肝	.....	500g
酒	.....	100g
醤油	.....	大さじ 3
砂糖	.....	大さじ 3
米酢	.....	大さじ 1
人参	.....	1/4 本
しょうがの薄切り	.....	3 枚

## 作り方

- 1 鶏肝は水洗いして、食べやすい大きさに切る。水に 15 分程度放す。鍋に湯を沸かし、肝を入れ1分くらいゆでて、水で洗ってざるにあげて水気をきっておく。
- 2 にんじんは、半月切りにする。しょうがは、千切りにする。
- 3 鍋に 1, 2 を入れ、酒、醤油、砂糖、米酢を加える。落としぶたをして、煮汁が少なくなくなり、照りがつけばできあがり。