

～＊～大学芋～＊～

<材料 4人分>

さつま芋……………160g

揚げ油……………適量

砂糖……………小さじ 2

みりん……………小さじ 1

こいくちしょうゆ…少々 (0.4g)

酢……………少々 (0.4g)

水……………大さじ 1

黒ゴマ……………小さじ1

<作り方>

①さつま芋は乱切りに切る。

②170℃くらいの油で、きつね色になるまで揚げる。

③フライパンに、水と調味料を合わせ火にかけ、沸騰してきたら②のさつま芋を絡める。

④仕上げに黒ゴマをまぶす。

