つくってみませんか?

さつまいもがあまくておいしい♪

<大学いも>

材料(4人分)

さつまいも(大きめ乱切り) ・・・ 250g

揚げ油・・・・適量

Oさとう ··· 30g

○しょうゆ · · · 大さじ1弱(15g)

○水 ··· 40ml

黒ごま ・・・・ 7g

作り方

① さつまいもを【170℃、9分】で揚げる。

- ② 〇の調味料を煮立たせ、とろみがついてき たら火を止める。
- ③ 揚げたさつまいもに②のタレで和えて、黒 ごまをふったら出来上がり♪



黑磁磁

