

料理名（ 大学芋 ）



食品名	材料4人分
揚げ油	適量
さつまいも	500g(中2本)
A	水 大さじ4
	上白糖 大さじ5
	水あめ 大さじ1
しょうゆ	小さじ1/2
酢	小さじ1/3
ごま(黒)	適量

(作り方)

- ① さつまいもは乱切りにし、素揚げする。
- ② Aの材料を鍋に入れ煮詰め、泡が大きくなったら、しょうゆと酢を加える。
- ③ ①を②と絡め、ごまをかける。

☆料理についてのコメント

- ・ごまは熱いうちにかけるとみつとよくからみます。
- ・酢を入れるとタレがカチカチになりにくいです。

