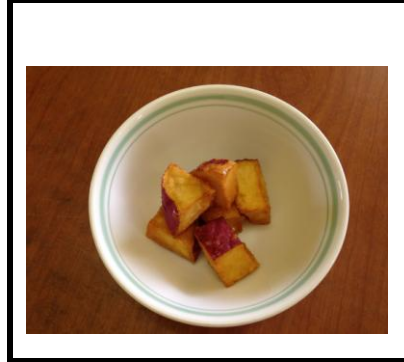


大学いも

材料	4人分(g)
さつまいも	240
揚げ油	適宜
さとう	大さじ1弱
濃口しょうゆ	小さじ3分の1
酢	小さじ5分の1
サラダ油	小さじ5分の1
水	大さじ2分の1



作り方

- ①さつまいもは皮ごと乱切りにして、水に2～3分さらして、水気を切る。
- ②①のさつまいもを、170度の油でゆっくりと揚げる。
- ③鍋にさとう・酢・サラダ油・水を入れて火にかけて小さな泡がプツプツ出ている状態の弱火で煮る。濃口しょうゆを加えて火を止める。
- ④揚げたさつまいもを③の中に入れて混ぜ合わせて出来上がり。