



# 黒糖大学イモ

|       |      |
|-------|------|
| □ 材料  | 約4人前 |
| サツマイモ | 1本   |
| ※ 黒砂糖 | 大さじ5 |
| 醤油    | 小さじ1 |
| 黒炒胡麻  | 適量   |
| 水     | 小さじ1 |
| 揚げ油   | 適量   |



## □ 作り方

- 【1】 サツマイモを乱切りにして水にさらす。
- 【2】 【1】を良く水きりして油で浮き上がるまで揚げる。
- 【3】 ※の材料を合わせ小なべで沸し少し煮詰める。
- 【4】 【3】の中に【2】を入れからませて出来上がり。

