



かぼちゃの大学イモ

□ 材料	約 4人前
かぼちゃ	400g
※ 砂糖	大さじ2
塩	少々
醤油	小さじ1
水	大さじ2
揚げ油	適量
黒ゴマ	小さじ1



- 作り方
- 【1】 かぼちゃは皮を付けたまま、1口大に切る。
 - 【2】 【1】を油で中が柔らかくなるまで揚げる。
 - 【3】 ※の調味料を合わせ少し煮詰める。
 - 【4】 かぼちゃと【3】を和えて出来上がりです。

サツマイモの代わりにかぼちゃを使った大学イモです。

サツマイモよりは、火が通り易いです。

皮つきが美味しい1品です。

お試しください。