

## 大学芋

### 材料(5人分)

- ・さつまいも……………400g
- ・サラダ油……………適宜
- A白砂糖……………70g
- A水……………大さじ2
- ・醤油……………小さじ1/2
- ・黒ごま……………少々



### 1.

さつまいもは皮をむき、乱切りにして水にさらす。  
※さつまいもの皮はむかなくても良い(好みによる)。



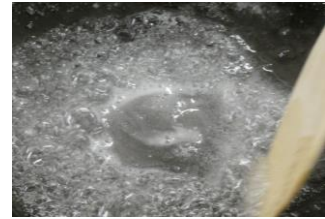
### 2.

サラダ油を160℃に熱し、水気をふき取ったさつまいもを入れてゆっくり揚げる。  
初めは低温で揚げてから中火にし、串を刺して通ったら温度を上げてからりと揚げる。



### 3.

中華鍋に材料Aを入れ、火にかけて煮詰める。  
最初に小さかった泡が徐々に大きくなり、少しとろりとしてきたら火を止め、醤油とさつまいもを加えてへらでかき混ぜる。



### 4.

黒ごまを全体に振り入れ、白っぽくなるまで更にかき混ぜて完成



### [料理のポイント]

・さつまいもを水にさらす際は、水に長くつけない。