さつまりもと大豆のあまがらめ

【材料 4人分】

さつまいも 中1本(200g)

水煮大豆 150g

かたくり粉 適量

揚げ油 適量

黒ごま 大さじ1

☆しょうゆ 大さじ1

☆砂 糖 大さじ2

☆みりん 大さじ1

☆水 大さじ1



【作り方】

- (1) さつまいもは乱切りにして水にさらしてから、水を切っておく。
- 2 水煮大豆は水を切ってから、片栗粉をつけておく。
- 3) さつまいもと大豆を油で揚げる。
- 4) ☆の調味料を鍋に入れて、さっと煮立たせておく。
- (5) 4が熱いうちに揚げたさつまいもと大豆を入れてからめる。
- 6 黒ごきをかけて混ぜる。

秋が旬のさつまいもを使ったメニューです。 栄養満点の大豆が入っています。 おやつにもおすすめです。