

大学いも



材 料

- さつまいも・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 適量
- 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・いもの1/10の量
- 油・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 適量

作り方

- ① 一口大の乱切りにしたさつまいもを、水にさらしてアクを抜きます。
- ② 鍋に揚げ油を注ぎ、揚げ物温度調節スイッチで、170℃に設定します。
- ③ 油の温度が設定温度まで上がったたら、自動的に弱火になります。そこに、水気をよく切ったさつまいもを入れ、箸で少しかきまぜます。(食材を入れると、油の温度が下がるので、これまた自動的に強火になります)。
- ④ 「そして、ここがポイント！」 さつまいもを揚げている油の中に、砂糖も入れてしまいます。
- ⑤ あとは、さつまいもに火が通るまで、時々かき混ぜるだけ！ キツネ色になったらできあがり。

- ・ 熱いうちにゴマをかければ、さらにおいしくなります。
- ・ 細く切って揚げれば「イモケンピ」に。
- ・ 使った油は、冷めると砂糖が下にカチカチになって固まるんです。だから、それをこせば、再度違う料理にも使えます。