

大学芋



【どんな料理？】




- ・一般的な水あめを使用した大学芋とは異なる、バター風味が豊かな大学芋。
- ・元給食調理員をしていたむらのお母さんたちから教わりました。西粟倉の学校給食で提供されていたそうです。

【材料】

さつまいも	中サイズ3本
バター(有塩)	15g
上白糖	大さじ2
醤油	大さじ1/2
ごま	お好みで
揚げ油	適量

※無塩バターもお使いいただけます。その場合は、醤油や塩で味を調整してください。

【手順】

①	②	③
		
<p>さつまいもは皮つきのままよく洗い、小さめの乱切りにし、水にさらす。 ※切り方の例 さつまいもは縦半分に切り、さらに縦に半分にし、4等分にしたものを乱切りにします。</p>	<p>水にさらした後は、キッチンペーパーで水分をふき取り、180℃の油で箸がすっと通るくらいまで揚げる。</p>	<p>揚げた芋は、キッチンペーパーの上にあげ、熱いうちにボウルに移し、バターを加えて全体に絡める。</p>

④	⑤
	
<p>砂糖を加え、全体にまぶします。</p>	<p>仕上げに醤油を加えて混ぜます。お好みでごまを振り、完成です。</p>

「バター香る大学芋」のレシピはCookpadにも掲載しています。

(リンク) <https://cookpad.com/jp/recipes/24439517>

※Cookpadの利用規約および著作権に従ってご利用ください。