

→ さつまいもと大豆のかりんとう



材 料(4人分)

さつまいも	160g
水煮大豆	120g
油	適量
でん粉	適量
上白	小さじ2
黒砂糖	大さじ2
塩	少々
水	大さじ4

→ 作り方

1. さつまいもは4cm長さの拍子切りにする。水によくさらして、キッチンペーパーで水気を拭き取る。
2. 水煮大豆は軽く水で洗い、キッチンペーパーで水気を拭き取る。
3. 油を170℃に熱する。
4. [1]のさつまいもを素揚げする。?の水煮大豆はでん粉をつけて揚げる。
5. 鍋に上白、黒砂糖、塩、水を入れて煮る。
6. [5]が煮たったら、?で揚げたさつまいもと大豆を加え、からめて火を止める。