

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

さつまいものかりんとう

調理時間

20分

1人分

215kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



さつまいも

+

使ったのはコレ!



宝酒造
タカラ本みりん
「醇良」

さつまいものかりんとう

材料/4人分

さつまいも……………300g
黒砂糖……………60g
水……………大さじ1
宝酒造 タカラ本みりん「醇良」
……………大さじ3
白ごま……………少々
揚げ油……………適量

作り方

- ①さつまいもは5cm長さの細切りにし、水にさらして水けを切る。
- ②揚げ油を180度に熱し、①を揚げる。
- ③鍋に黒砂糖、水、「宝酒造 タカラ本みりん「醇良」」を入れ、弱火で少し煮て②を加え、水分をとばしながら混ぜる。最後に白ごまをふる。