

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

さつまいものバターきんぴら

調理時間

10分

1人分

211kcal



※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!



キッコーマン
いつでも新鮮
しほりたて
生しょうゆ

さつまいものバターきんぴら

材料/2人分

さつまいも……………200g
バター……………小さじ4
砂糖……………小さじ2
キッコーマン いつでも新鮮
しぼりたて生しょうゆ……………小さじ2
いりごま(黒)……………小さじ2

作り方

- ①さつまいもは皮ごと厚さ5mmの斜め薄切りし、さらにそれを5mm幅に切り(太めの棒状くらい)水にさらす。
- ②フライパンにバター小さじ2を溶かし、①の水気をよくきって加え、炒める。
- ③全体にバターがまわり、ほぼ火が通ったら、砂糖、「キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ」の順に加えて、さつまいもに味をからめる。
- ④残りのバター小さじ2を加え、黒ごまを全体にふり、まぶしつける。