

# キャラメルポテト

## 【材 料】

さつまいも	1個 (300g程度)
グラニュー糖	大さじ2
バター	10グラム
生クリーム	大さじ2
アーモンド	20グラム



- ① さつまいもは厚めに皮をむいて、水にさらしておく。水気を切って、素揚げする。  
アーモンドスライスはフライパンで乾煎りしておく。
- ② バターを火にかけ、薄く茶色くなるまで加熱する。色がついたら、グラニュー糖を加えて混ぜる。常温にもどした生クリームを少しずつ入れる。
- ③ 揚げたさつまいもとアーモンド、②のソースを絡める。