

キャラメルポテト

【材 料】

さつまいも 大1本(400g)

揚げ油 適量

グラニュー糖 大さじ2と小さじ1

バター 10g

生クリーム 大さじ2と小さじ1

<準> 揚げ油は170°Cに温めておく。

① さつまいもは皮をむいて、水にさらしておく。

水気を切って、170°Cの油で素揚げする。

② グラニュー糖とバター、生クリームを小鍋にいれて、弱火にかける。

ソースがキャラメル色になるまでじっくり火を入れる。

③ 揚げたさつまいもとキャラメルソースを絡めて完成！

