

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℃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℃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！

