

『甘じよっぱ大学芋』

材料(4人分)

さつま芋	200g
(1.5cm角に切る)	
砂糖	大さじ4
サラダ油	大さじ2
しょう油	小さじ1/2
黒胡麻	小さじ1



作り方

- ① フライパンにさつま芋、砂糖、油を入れて蓋をし、7~8分中火にかける。
- ② 箸で混ぜ、蜜が糸を引く程度になれば、しょう油を入れる。
蜜を絡めて器に盛り、ごまを振る。