

『さつま芋のバターきんぴら』

材料(2人分)

| | |
|------|------|
| さつま芋 | 200g |
| 黒胡麻 | 大さじ1 |
| バター | 大さじ2 |
| 砂糖 | 大さじ1 |
| しょう油 | 大さじ1 |



作り方

- ① さつま芋は皮ごと厚さ5mmの斜め薄切りし、さらにそれを5mm幅に切り水にさらす。
- ② フライパンにバター大さじ1を溶かし、①のさつま芋の水気を良く切って加え、炒める。
- ③ 全体はバターがまわり、ほぼ火が通ったら、砂糖、しょう油の順に加えていき、さつま芋に味を絡める。
- ④ 残りのバター大さじ1を加え、黒胡麻を全体に振り、まぶし付ける。