

つくってみよう！

# ひまわりキッチンレシピ



## 「キャラメルポテト」

### 材料(4人分)

○さつまいも	.....300g
○揚げ油	.....適量
○砂糖	.....20g
○牛乳	.....15g
○有塩バター	.....8g
○生クリーム	.....15g



### <作り方>

#### (下準備)

・さつまいもは、1.5 cm角に切って、水にさらしておく。(皮付・皮無どちらでもOK！)

- ①さつまいもの水気を切って、170℃の油でカリッと揚げる。(3~4分)
- ②鍋に、砂糖・牛乳・バターを入れて、加熱する。(あまりかき混ぜない！！)  
キャラメル色になり、とろみが出てきたら、生クリームを少しづつ加える。
- ③揚げたさつまいもと、②のキャラメルを混ぜて、できあがり♪

#### ★ポイント★

- ①さつまいもは、カリッと揚げる。
- ②キャラメルを作る時は、あまりかき混ぜない。
- ③生クリームは少しづつ加える。

\* Let's Challenge!! \*

