

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、生クリームを少しずつ加える。
- 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生クリームは少しずつ加える。

\*Let's Challenge!! \*

