

洋風大学芋

(キャラメルポテト)

材料

(さつまいも 1本分)

- ・さつまいも 1本(約 250g)
- ・揚げ油 適量
- ・砂糖 大さじ 2
- ・バター 15g
- ・水 小さじ 1

作り方

- 1、さつまいもの皮をむいて、一口サイズの乱切りにする。
- 2、1を水にさらしておき、揚げ油の準備をする。
- 3、耐熱皿に2を入れて、5分程度レンジする。
- 4、小鍋に砂糖と水を入れてあめ色になるまで焦がさないように混ぜながら火にかける。
- 5、とろ火にして、4にバターを入れ溶かす。
- 6、3を揚げて、5のソースと絡めたら完成。

ひとことメモ

幼児センターでは数回に分けて揚げているため、キャラメルソースの量を調節しています。月齢の低い子には薄味に、大きなお子さんにはしっかりした味にするとよいでしょう。副菜やおやつにぴったりですのでぜひ作ってみてください。