

# 大学いも

## 材料 (2人分)

さつまいも	300g
三温糖	90g
蜂蜜	大さじ1/2
黒砂糖	大さじ1/2
水	60cc
黒ごま	適量
サラダ油(揚げ油)	適量



## 作り方

1. さつまいもは、乱切りにして、あくを抜くために10分ぐらい水(分量外)につける。
2. 水分を切ったさつまいもを、165~170℃の中温の油で揚げる。さつまいもが浮いてきたら、ざるに引き上げ5分ぐらいおく。再度、180℃で2度揚げし、取り出す。
3. 三温糖、蜂蜜、黒砂糖、水をフライパンに入れて火にかけてあめのようなになるまで火にかける。
4. さつまいもを3に加えてからめ、さらに、黒ごまを散らす。
5. 大学いもをクッキングシートに取り出して並べ、冷ます。

所要時間	30分
主な調理器具	中華鍋、フライパン