

さつまいものリンゴソース



材料名（4人分）g

- ・ さつまいも 中1本
- ・ 揚げ油 適量
- りんごジュース 80cc
(100%果汁)
- りんごピューレ 大さじ1
- 三温糖 小さじ2
- はちみつ 小さじ $1\frac{1}{2}$
- レモン果汁 少々
- ・ コーンスターチ 小さじ2

りんごピューレは、すりおろしりんごで代用可。または、りんごジュースでの代用もOKです。

コーンスターチがない場合は、片栗粉で代用可。

作り方

さつまいもは乱切りにして、水にさらしアクをぬく。

のさつまいもの水気をふき取り、170 前後の油で揚げる。

印の材料を混ぜ合わせ、火にかけ溶かす。
(お好みの甘さになるよう、三温糖の量は調整してください。)

コーンスターチを同量の水で溶き、 に加え、とろみが付くまで火にかける。

揚げたさつまいもに、 のソースをよくからめたら、出来上がり

