

おすすめメニュー



【献立の例】

- ★ ごはん
 - ★ 鶏肉のデミグラスソース煮
 - ★ キャラメルポテト
 - ★ 丸麦と野菜のスープ

【作り方】

- ①さつまいもを1.5cm程度の角切りまたは厚めの厚めのいちょう切りにする。
- ② ①を175℃の油で素揚げにし、油をきる。
- ③小鍋にバターを入れて、焦げないように煮溶かし、素揚げしたさつまいもにからめた後、グラニュー糖を全体に振り混ぜたら できあがり！



《おすすめポイント・調理のポイント等》

- ・バターは有塩バターを使用します。
バターの塩味が、さつまいもと砂糖の甘みを引き立ててくれます。
 - ・砂糖に水を加えて煮溶かし、そこへバターを加えてさらに溶かし、それを素揚げしたさつまいもにからめる方法もあります。