

揚げさつまいものくるみ醤油がらめ



3人分

さつまいも 200g
くるみ 15g
しょうゆ 大さじ1
みりん 大さじ1
水 大さじ1
揚げ油 適量

- 1) さつまいもは皮付きのまま7mm角くらいの棒状に切り水にさらしておく。
- 2) クルミはトースターなどでローストして、できればはがれてきた薄皮は取り除く。細かく砕いておく。
- 3) さつまいもの水気をしっかり切り、油の中に入れたら火にかけ、カラッとするまで揚げる。
- 4) しょうゆ、みりん、水を合わせて煮立て、少し煮詰まりわずかに焦げた醤油の香りがしてきたらボウルに移し、くるみ、さつまいもと和える。