

さつまいもバターきんぴら ♪



材料

◆ さつまいも	… 小1本	◆ 醤油	… 大さじ2
◆ サラダ油	… 少々	◆ 砂糖	… 大さじ2
◆ バター	… 10～15g	◆ みりん	… 大さじ1
◆ 黒ゴマ	… 少々		

作り方

- 1 さつまいもはよく洗い、細く切る。
- 2 サラダ油をひいたフライパンで炒める。
- 3 さつまいもに火が通ったところで、醤油、砂糖、みりんで味付する。
- 4 バターを絡め、風味付けをする。
- 5 最後に黒ゴマをまぶして出来上がり♪

Kumishoku