

さつまいものバターきんぴら

さつまいもの甘みを活かした、変わり種のきんぴらです。
バターの香りとコクがアクセントになった一品です。



材料（4人分）

- ・さつまいも 400g
- ・黒ゴマ大さじ2
- ・バター大さじ2
- ・砂糖大さじ1
- ・しょうゆ大さじ1
- ・水 50ml

作り方

- ① さつまいもはよく洗って皮ごと7mmの斜め切りする。さらに5mm幅に切り、水にさらす。
- ② フライパンにバターの半量を溶かし、水気を切った①を加えて炒める。
- ③ 全体にバターがまわったら、水を加え、ふたをしてさつまいもに火を通す。
- ④ 砂糖、しょうゆの順に加えていき、さつまいもに味を絡める。
- ⑤ 残りのバターを加え、黒ゴマを全体にふりかける。