

甘酸っぱくておいしいさつまいもの レモンしょうゆ 材料

二人分
1本

さつまいも
(A)

水

砂糖

しょうゆ

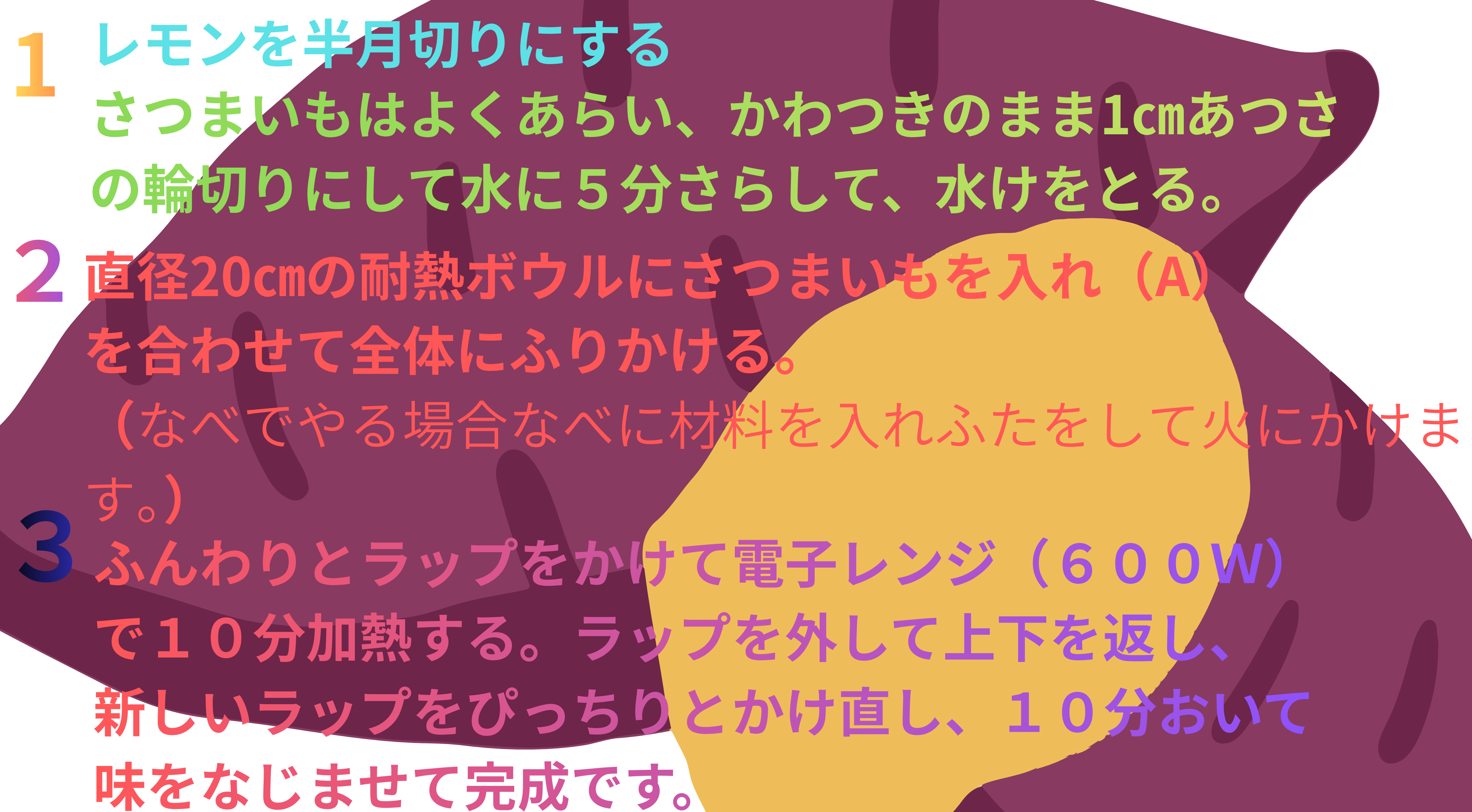
レモン

にぶんのー
(100ml)

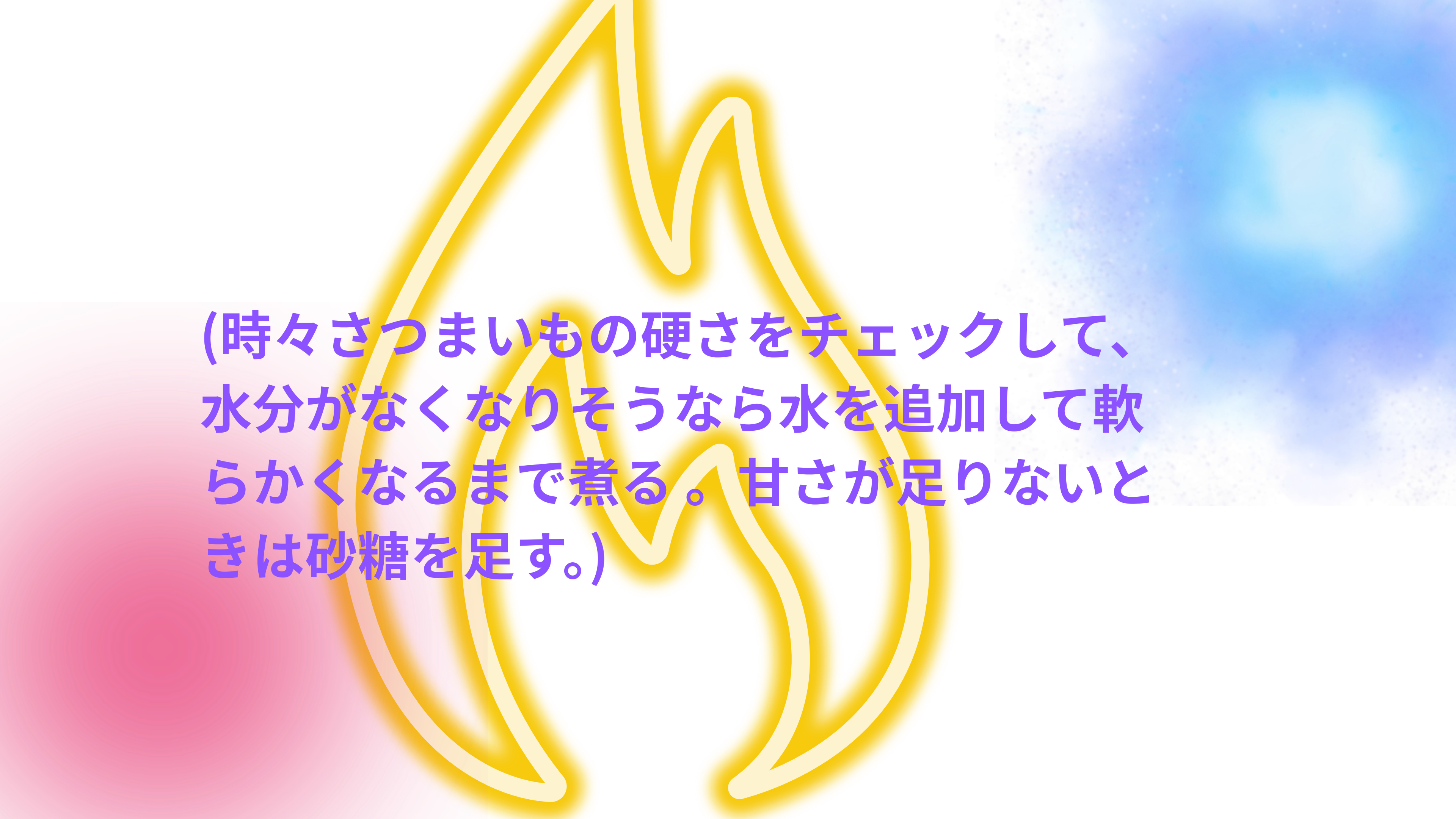
大さじ 3

小さじ 2





- 1 レモンを半月切りにする**
さつまいもはよくあらひ、かわつきのまま1cmあつさの輪切りにして水に5分さらして、水けをとる。
- 2 直径20cmの耐熱ボウルにさつまいもを入れ（A）を合わせて全体にふりかける。**
（なべでやる場合なべに材料を入れふたをして火にかけます。）
- 3 ふんわりとラップをかけて電子レンジ（600W）で10分加熱する。ラップを外して上下を返し、新しいラップをぴっちりとかけ直し、10分おいて味をなじませて完成です。**



(時々さつまいもの硬さをチェックして、水分がなくなりそうなら水を追加して柔らかくなるまで煮る。甘さが足りないときは砂糖を足す。)