

美味しい

さつまいものきんぴら
甘辛ソースを添えて

材料

さつまいも

ごま油

醤油、酒、砂糖、はちみつ
(またはみりん) 黒ごま



作り方

さつまいもを細切り（マッチ棒状）にし水にさらしてアク抜きをする。フライパンごま油を熱し水気を切ったさつまいもを炒める。

さつまいもが半透明になってきたらの調味料を加えてさらに炒め絡める。

水分がなくなってきたら、仕上げに黒ごまを振って完成。