

美味しいサツマイモチップス

作り方

1. さつまいもをよく洗い、スライスする
2. スライスした芋を5～6分ほど水に浸す
3. よく水をきる
4. 砂糖、水、醤油を鍋に入れて、火をつける。混ぜながらとかしてタレを作る。
5. 170℃ほどに温めた油で時々ひっくり返しながらカリカリになるまで揚げる
6. しっかりと油をきる
7. 揚げたさつまいもをたれに軽くからめて出来上がり！

材料

500 gくらい

さつまいも 大1本

追加する

揚げ油 適量

2 大さじ

砂糖

1 大さじ

水

½ 小さじ

醤油

