# 大学いも



## 材料

| | |
|---|---|
| さつまいも | 適量 |
| 砂糖 | いもの1/10の量 |
| 油 | 適量 |

## 作り方

1. 一口大の乱切りにしたさつまいもを、水にさらしてアクを抜きます。
2. 鍋に揚げ油を注ぎ、揚げ物温度調節スイッチで、170度に設定します。
3. 油の温度が設定温度まで上がったら、自動的に弱火になります。そこに、水気をよく切ったさつまいもを入れ、箸で少しかきまぜます。(食材を入れると、油の温度が下がるので、これまた自動的に強火になります)。
4. 「そして、ここがポイント」さつまいもを揚げている油の中に、砂糖も入れてしまいます。
5. あとは、さつまいもに火が通るまで、時々かき混ぜるだけキツネ色になったらできあがり。

熱いうちにゴマをかければ、さらにおいしくなります。細く切って揚げれば「イモケンピ」に。使った油は、冷めると砂糖が下にカチカチになって固まるんです。だから、それをこせば、再度違う料理にも使えます。