



さつまいも  
レシピの  
ご紹介

作りたてはアツアツで、バターの香り良く、冷めるとカリカリキャラメルがたまりません。

## ハッシュドスイーツポテト～キャラメル仕立て～

### ■材料（2人分）

さつまいも .. 200g      牛乳 .... 大さじ1  
片栗粉 ..... 大さじ1      砂糖 .... 小さじ2  
シナモン ... 小さじ1/2      バター .. 大さじ1

- ①さつまいもは皮を剥き、スライサーで千切りにする。（※水にはさらさない）
- ②片栗粉、シナモン、牛乳を加えて混ぜ合わせる。
- ③バターを溶かしたフライパンで焼き、いい色が付いたら裏返す。
- ④砂糖を表面（片面のみ）に振り掛けて裏返し、キャラメル状になるよう焼いて完成。

さつまいもとベーコンの塩気がマッチ。色鮮やかな黄色とベーコンのピンクが、より美味しく見えます!!



## ほくほくポテトのベーコン巻

### ■材料（10個分）

さつまいも .. 250g  
ベーコン..... 10枚  
つまようじ .. 10本  
揚げ油 ..... 適量

- ①さつまいもは厚さ5mm、長さ5～6cmのスティック状に切り、180℃の油で揚げる。
- ②揚げたさつまいもをベーコンで巻き、つまようじをさす。
- ③②をフライパンで両面を焼いて完成。



ワインのおつまみに、おやつにどうぞ。クリームチーズでも美味しい。

## 揚げさつまいものブルーチーズ添え

### ■材料（4人分）

さつまいも .. 200g  
ブルーチーズ .. 適量  
はちみつ ..... 適量  
揚げ油 ..... 適量

- ①さつまいもは皮付のまま、厚さ約2cmのスティック状に切り、水にさらす。
- ②①の水気をふきん等で切り、180℃の油できつね色になるくらいまで、揚げる。
- ③②を皿に盛り付け、はちみつをかけ、ブルーチーズを付けていただく。