

## あまからポテト (4月18日)



### 材料(4人分)

- じゃがいも・・・中3個
- 揚げ油
- さとう・・・大さじ3
- しょうゆ・・・小さじ2
- 黒ごま・・・大さじ1



- ①じゃがいもは一口大に切って水にさらす。
- ②水気をよく切り油で揚げる。
- ③さとうとしょうゆは合わせて火にかけ、甘たれをつくり、じゃがいもをからめ黒ごまをふりかける。

### ワンポイントメモ

- \*よく水気を切らないと油はねがするので注意！！
- \*秋にはさつまいもで作ってみましょう。

