

さつまいもの皮のきんぴら

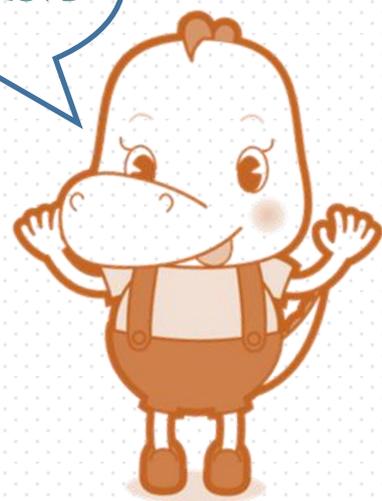
調理時間

10分

材料

◆ さつまいもの皮	
◆ だしの素	少々
◆ 砂糖	少々
◆ 濃口しょうゆ	少々
◆ ごま油	少々
◆ みりん	少々
◆ サラダ油	少々

ほどよい歯ごたえ!



My Recipe



1. さつまいもの皮を千切りにする。
2. サラダ油でさっと炒め、砂糖、濃口しょうゆ、みりん、だしの素で味付け
味見しながら好みの味に調整します。
3. 最後にごま油を入れ、きんぴらにして完成!