

# ぼろたん大学いも

## 材料（4人分）

* ぼろたん（生栗）	・	・	・	・	・	・	・	・	・	10個
* さつまいも	・	・	・	・	・	・	・	・	・	1本
* 黒ごま	・	・	・	・	・	・	・	・	・	少々
* しょうゆ	・	・	・	・	・	・	・	・	・	少量
* 酒	・	・	・	・	・	・	・	・	・	大さじ1
* 砂糖	・	・	・	・	・	・	・	・	・	大さじ1
* 揚げ油	・	・	・	・	・	・	・	・	・	適量



## 作り方

ぼろたんは熱湯に入れて、5分ゆで皮をむいておく。

さつまいもを洗い、食べやすい大きさに乱切りし、切ったはしから水にさらす。

さつまいも、ぼろたんを油で揚げる。

みつを作る。  
鍋にしょうゆ、酒、砂糖を入れて強火にかき、砂糖が溶けかけたら中火にする。泡立ってきたら、鍋をゆすりながら1分弱煮詰めて、火を止める。

揚げたいもとぼろたんをみつとからめる。

ごまを振りかけて、出来上がり。