

# さつまいもと大豆の甘辛揚げ

～人気の揚げた大豆レシピの甘めバージョン！～



## 材料(給食 4 人分)

さつまいも(拍子切り)	240g(中1本程度)
乾燥大豆	40g
(※水煮大豆の場合)	100g)
片栗粉	適量
あげ油	適量
水	10g(小さじ2)
酒	5g(小さじ1)
みりん	4g(小さじ2/3)
しょうゆ	10g(小さじ2弱)
砂糖	13g(大さじ1と1/2)

## 作り方

- 大豆はやわらかく茹で、もどしておく。  
(水煮をつかっても便利です！)
- 大豆は片栗粉をまぶして揚げ、さつまいもは素揚げする。
- 水～砂糖までを合わせて加熱し、タレを作る。  
※タレはお好みで砂糖やしょうゆを調整してください。
- 揚げた大豆とさつまいもにタレをからめる。