大学芋

材料（４人分）		切り方
さつまいも	320g	乱切り
揚げ油	適量	
水	8g	
三温糖	16g	
水あめ	8g	
しょうゆ	3.2g	
黒ごま	2g	乾煎り

作り方

①さつまいもを揚げる。
②水～しょうゆを加熱してたれを作る。
③揚げたさつまいもにたれを絡める。
④最後にごまをふる。