

大学かぼちゃ



材料 6人分

かぼちゃ・・・300g 程度
揚げ油

あまからタレ

砂糖・・・大さじ 2 杯
濃口醤油・・・小さじ 1/2 杯
水・・・大さじ 2 杯
いりごま・・・少々

手順

1. かぼちゃを一口サイズの乱切りにする
2. 油で、素揚げにする
※大学芋のさつまいもを揚げる要領と同じ
3. あまからタレを合わせておく
4. かぼちゃがカラッと揚がったら、③と素早く混ぜ合わせる
※かぼちゃが熱々のほうが、しっかりと絡まり味の染み込みが良い