Fukui brand

10

とみつ金時のレモン風味の大学芋

レモンのさっぱりした酸味がとみつ金時とよく合います。

とみつ金時

産地である冨津（とみつ）の名を冠した「とみつ金時」は、福井県が誇るサツマイモのブランド。「キュアリング貯蔵」という保存法によって甘さが増し、長期保存ができるので１年を通して味わえます。焼き芋をはじめ料理やスイーツも人気です。

材料（２～３人前）

とみつ金時		300g
材料A	レモン汁	大さじ1.5
	水	25g
	上白糖	25g
	みりん	25g
	酢	小さじ1
	しょう油	小さじ1
揚げ油		適量
黒ゴマ		適量

作り方

1. とみつ金時を一口大の大きさに切り、水に10分浸けてアク抜きをする。
   水気を切って耐熱ボウルに入れ、ラップをふんわりかけて500Wで6分レンジにかける。
2. 揚げ鍋に油を入れ160℃に熱す。とみつ金時を入れて焼き色がついたらバットに揚げる。
3. フライパンに（材料A）を入れ、少しとろみがつくまで弱火で煮詰める。黒ゴマを入れて絡める。

POINT

シロップを煮詰めすぎるとレモンの風味がなくなるため
少しとろみがつくぐらいにしましょう。