

とみつ金時の レモン風味の大学芋



とみつ金時

産地である富津（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。

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。

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。