

秋が旬のさつまいもをおやつに。さつまいもの甘みと塩味がマッチ！

## スティックポテト

### 【 材料 】(5~6人分)

さつまいも	中 1 本(250g)
揚げ油	適量
塩	適量



### 【 作り方 】

- ① さつまいもをよく洗い、スティック状に切り、水にさらす。  
※ 皮付きでも良いです。
- ② キッチンペーパーでさつまいもの水気をよく切り、170~180°Cの油で色鮮やかになり表面がカリとするまで5~6分揚げる。
- ③ 揚げたさつまいもをキッチンペーパーにのせて油を切り、塩をまぶす。