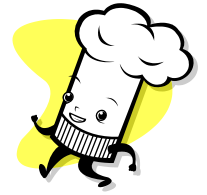


大学豆



学校給食の分量です。ご家庭で作る場合は、分量の調整をしてください。

材料: 4人分

水煮大豆	100 g
小麦粉	小さじ 2
プレスハム (厚切り)	40 g
さつまいも	200 g
揚げ油	適量
干しぶどう	12 g
(冷) グリンピース	12 g
砂糖	大さじ 2
しょうゆ (濃口)	小さじ 1 強

- ① プレスハムは 1.5 c m 角切り、さつまいもも 1.5 c m 角切りにし、水にさらし、水気をきる。
- ② 干しぶどう、(冷) グリンピースはゆでる。
- ③ 水煮大豆は小麦粉をつけ、170~180℃の油でからっと揚げる。
- ④ さつまいも、プレスハムは 170℃の油でからっと揚げる。
- ⑤ 砂糖、しょうゆを合わせて煮立たせ、材料を和える。