

優秀作品 浅井奈尾子さん考案

## 芋の皮のかりんとう

正月に栗きんとんを作る際に、さつまいもの皮がもったいなく簡単にでき、大人には塩だけ・子ども達には砂糖をまぶし、皆がつまめる様にしました。



### ●材料(2人分)

さつまいもの皮	150g
(厚く切る)	
①砂糖	大さじ1
塩	小さじ1
黒すりゴマ	小さじ1/4
揚げ油	適量
②塩	適量
揚げ油	適量

### ■作り方

1. さつまいもの皮は少し厚くむき、小さく切って水にさらしておく。
2. 水気を取り 160℃くらいの油に入れ弱火でゆっくりカリカリになるまで揚げたら紙の上に取り油をしっかり切る。
3. 熱いうちに①の混ぜた物をまぶす。
4. ②も同様にする。  
《コツ》ポリ袋を使うとまんべんなくまぶせます。

### 《審査員評》

捨てる皮だけを使ったものとは思えないおいしさです。  
常備食としても活用できそうです。  
一度試していただきたいレシピです。

入賞レシピ!

