

大学かぼちゃ



材料 20人分

材料名	使用量	材料名	使用量
かぼちゃ	1個(2kg)		
揚げ油	適量		
大学芋のたれ	1袋		
いりごま	適量		

料理特徴

大学芋のたれはかぼちゃにもよく合います！スイーツにもおかずにもお勧めです。

作り方

- ①大学芋のたれをスチームもしくは湯煎で温めておく。
- ②かぼちゃは2～3cmの角切りにし、耐熱皿に入れふんわりラップをかけて600Wの電子レンジで4分加熱する。
- ③②を170℃の油で3分素揚げする。
- ④③に①を絡めて出来上がり。