

クリマサリの塩バターキャラメル



・材料

・クリマサリ	200g
・油	適量
A { 砂糖	大3
水	小1
B 水	小2
・バター	15g
・塩	適量

・作り方

- ①: クリマサリをよく洗い、乱切りにして10分程水にさらす。
- ②: 耐熱容器に水を軽く切った①を入れ、ラップをし、電子レンジ500Wで5分加熱する。
- ③: フライパンに多めの油を中火で熱して②を加える。全体的に焼き色がついたら一旦取り出す。
- ④: フライパンの油を軽く拭き取り、Aを中火にかける。泡が全体にふつふつしてきたら、フライパンをゆっくり回しながらBを加え火を止める。③とバターを入れ余熱で全体に絡ませる。
- ⑤: ④をお皿に盛り、塩を散らして出来上がり。

★ポイント★

キャラメルは泡がふつふつと全体に出てくるまでは触らないで下さい。鍋をゆっくり回しながら水と砂糖をなじませて、泡が出てきたら水を一気に加えます。

加熱しすぎると固まってクリマサリに絡めづらくなるので余熱で絡めます。キャラメルの水っぽさが強い場合は軽く火を通してとろみをつけて下さい。

クリマサリの簡単大学芋



- ・材料
- ・クリマサリ 200g
- ・油 適量
- A { 砂糖 大2
- みりん 大2
- しょうゆ 大1/2
- ・黒ごま 適量

・作り方

- ①: クリマサリをよく洗い、乱切りにして10分程水にさらす。
- ②: 耐熱容器に水を軽く切った①を入れ、ラップをし、電子レンジ600Wで5分加熱する。
- ③: フライパンに油を中火で熱して②を加える。全体的に焼き色がついたら余分な油を拭き取り、Aを合わせておき、加える。ふつふつと泡が出てきたら、よく絡め、泡が少なくなったら火を止める。
- ④: ③を皿に盛って黒ごまを振って出来上がり。