

スイートポテトソイラテ

■材料 4人分

サツマイモ	大1本
砂糖	40g
無調整豆乳	150ml
生クリーム（乳脂肪）	50g
市販ホワイトソース	小1/2缶
牛乳	100ml
揚げ油・塩	適宜



■作り方

- ① サツマイモは端の方を8枚スライスしたら、残りはアルミホイルで包み、200℃のオーブンで30分焼く。
- ② スライスしたサツマイモは水さらして水分をふき、180℃の揚げ油で2分揚げて塩をふる。
- ③ ①のサツマイモを熱いうちにつぶしてスプーン2杯分を5分立てにした生クリームに合わせる。
- ④ ホワイトソース・豆乳・牛乳・砂糖・残りのサツマイモを鍋に合わせて温め、ミキサーにかける。
- ⑤ カップに④を注ぎ、③をのせたら上に揚げた②を刺す。