

ひんやり！大学芋風アイス

■材料 5人分

〈具材〉

〈さつまいもアイス〉	
さつまいも	150g
生クリーム	220g
牛乳	100g
グラニュー糖	60g
〈大学芋風タレ〉	
はちみつ	45g
醤油	15g
塩	1.5g
黒ごま	5g
グラニュー糖	45g
〈ポテト〉	
さつまいも	200g
グラニュー糖	45g
レモン皮	50g



■作り方

〈さつまいもアイス〉

- ① 皮を向き 1 センチ角に切ったら水につけ、柔らかめに茹で、濾す。
- ② 牛乳、生クリーム、グラニュー糖を温め①に混ぜる。
- ③ 濾しながらバットに移す。

〈大学芋風タレ〉

- ① 鍋に材料を入れ加熱。
- ② 水を小さじ 4 入れ伸ばす。

〈ポテト〉

- ① 細長く切ったさつまいもと、1 cm 角の角きりに切る。
- ② 角切りのさつまいもを茹でる、細長いさつまいもは片栗粉と薄力粉をまぶし 170℃で揚げる。
- ③ 揚げたポテトをグラニュー糖とレモンの皮をまぶす。

〈盛り付け〉

角切りのポテトを下に敷きその上にアイスと、ポテトを添える。