\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

材料：4人分

- さつまいも（1cmの輪切り）：2個
- ハチミツ：大さじ2
- バター：大さじ1
- フレッシュミント：適量
- 塩：少々
- 水：100ml

作り方

1. フライパンにバターを溶かし、さつまいもを両面軽く焼く。
2. 水とハチミツを加えて中火で煮る。
3. 水分が半分に減るまで煮詰めたら、ミントを加えて絡める。
4. さつまいもがキャラメル色になったら、塩で味を調えて完成。