さといものレシピ

バターしょうゆ焼き



材料（2人分）

さといも300g　バター10g　しょうゆ小さじ2　油小さじ1

作り方

1. さといもを下ゆでして、皮をむく
2. 油を熱し、転がしながら焼き色をつける
3. バターとしょうゆをからめる

外はこんがり、中はねっとりです