いりこアーモンドうまうま

【材料】 約10人分（作りやすい分量）

いりこ 50g
アーモンド（お好みのナッツ） 50g
三温糖（上白糖） 18g（大さじ2）

（1人分 52kcal）

【作り方】

- ① 耐熱皿にいりこを広げ、ラップをせずにレンジで約3分パリッとするまで加熱する。
- ② アーモンドも同様にレンジで4～5分加熱して冷まし、半分に切る。
- ③ フライパンに①と②を入れ、中火で香りが立つまで炒める。
- ④ ③に三温糖を振り入れて混ぜ合わせる。
三温糖が溶けてよくからまったら出来上がり。

※乾燥剤を入れて密封保存すると1ヶ月ほど日持ちする。