韓式小馬鈴薯

食材

- 小馬鈴薯　3 磅
- 水　8 杯
- 油　2 湯匙
- 淡醬油（或無麩醬油）　1/3 杯又 1 湯匙
- 糖（蜂蜜、米糖漿或羅漢果糖亦可）　1/3 杯又 1 湯匙
- 芝麻油　1 湯匙
- 白芝麻（先烘烤再磨碎）　1 湯匙

作法

1. 將烤箱預熱至華氏 400 度。
2. 削除小馬鈴薯之芽根或腐爛地方，再將外皮重覆清洗乾淨。
3. 將小馬鈴薯放入滾水（8 杯）中，煮 12 分鐘後，取出瀝乾。
4. 把小馬鈴薯放置烤盤上，加入 2 湯匙的油，輕輕翻滾，讓油均勻分布。
5. 放入烤箱烤 25 分鐘，中間再把小馬鈴薯翻面一次。
6. 把糖和淡醬油倒入平底鍋，用中高火煮至濃稠後，倒入已烤好的小馬鈴薯，轉至中火，用木煎匙輕輕拌煮，直到小馬鈴薯外皮起皺即可。
7. 關火，倒入芝麻油攪拌均勻。
8. 起鍋，灑上碎芝麻後，即可食用。