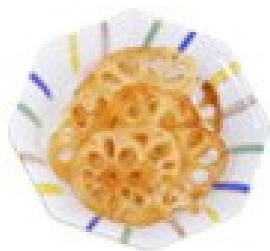


# れんこんチップ



材料	1人分	5人分
・れんこん	40g	200g
・塩		適量
・油		適量

## 作り方

- ① れんこんは、皮をむき、なるべく薄くスライスし、水でさらす。
- ② 揚げる前に水気をとる。
- ③ 180℃の油で揚げる。
- ④ 上から塩をかける。

※よく水にさらした方がカリッと仕上がる。