

れんこんチップス

材料	1人分	2人分
• れんこん	45g	90g
• 塩	適量	適量
• 油	適量	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、水にさらす。
 - ② 揚げる前に水気をとる。
 - ③ 160℃の油でじっくり揚げる。
 - 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。