

れんこんチップス（４人分）

| 材 料 | 使用量 |
|------|------|
| れんこん | 150g |
| 塩 | 適量 |
| 揚げ油 | 適量 |



【作り方】

- ① れんこんはたわしでよく洗い、1mm程の厚さの輪切りにする。
（スライサーで切ってもOKです。）
- ② カットしたれんこんを、水でよくさらす。
（水の濁りがなくなるくらいよくさらすと、油の中でれんこんがくっつかずきれいに揚げられます。）
- ③ 水をよく切って、170℃くらいの油でじっくり揚げ、熱いうちに塩をふる。



« おいしく作るコツ »

※油に入れる時は、一度にたくさん入れすぎず、あまり重ならないように入れましょう。

※油の温度が低すぎるとべたべたに、高すぎると焦げて苦くなってしまいます。中温（170℃程度）でじっくり揚げましょう。

※菜箸などで触れて、カラッとした乾いた音がしてきたら取り出してOKの合図です！