

『手がとまらない♪ごぼうチップス』

材 料

ごぼう	半分～1本
揚げ油	適量
塩	適量
青海苔	少々
片栗粉	好みで



作り方

- ① 包丁の背を使ってごぼうの皮をこそげ好きな長さに切り、ピーラーで薄くスライスする。
- ② スライスしたごぼうをしばらく酢水に浸けアクを抜き、ザルに上げる。
- ③ パリパリが好きならそのまま④へ。ザクザクが好きならここで片栗粉をまぶす。
- ④ 170℃の油で揚げる。揚げたてに塩を振って盛り付け青海苔を少々振る。