

# れんこんチップス



## 材料(4人分)

れんこん	180g
揚げ油	適宜
塩	少々

## 作り方

- ① れんこんはうす切りにして、水にさらす。
- ② 水気を切って、素揚げする。
- ③ 塩を振って味つけする。

## 料理のポイント

パリパリの食感がクセになります。食感を楽しみながら、よくかんで食べることができます。おやつにしたり、サラダのトッピングにしたりするのもおすすめです。

