

# 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。

