

れんこんチップス			
材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
れんこん	35 g	140 g	①れんこんは、皮をむいて2～3ミリの厚さに切る。 （スライサーを使うと便利） 水にさらして、水気をよくとっておく。 ②170℃～180℃に熱した天ぷら油の中に①を入れて、揚げる。 ③れんこんのまわりの泡が小さくなって色が変わってきたら、引きあげる。 ④温かいうちに塩をふってできあがり。
塩	少々	ひとつまみ	
てんぷら油	適量	適量	
			