

やまと芋のチップス



材料(3~4人分)

やまと芋	中2本
揚げ油	適量
青のり	適宜
塩	少々
とうがらし(お好みで)	少々
すりごま(お好みで)	少々

作り方

- ①やまと芋は、皮をむいて酢水(水カップ1に対して酢大さじ2)にしばらくつけたのち、水気をふきとり、スライサーで、薄くスライスします。
- ②油を天ぷら鍋で熱し、①でスライスしたやまと芋を入れ、カリッと揚げます。
- ③キッチンペーパーの上で油を切り、熱いうちに、青のり・塩・とうがらし・すりごまをお好みで味付けします。