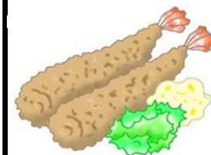


# ごぼうチップス



揚げ物

## 材料名（4人分） g

- ・ごぼう 1/2本
- ・小麦粉 適量
- ・揚げ油 適量
- ・カレー粉 少々
- ・シママース 少々
- ・三温糖 少々

## 作り方

- ① ごぼうは皮をむいてななめにカットし、水にさらしておく。
- ② ごぼうの水気を切り小麦粉をまぶす。
- ③ 140度油で10～12分揚げる。
- ④ カレー粉、シママース、三温糖を混ぜ合わせふりかける。

## ひとくちメモ

- ・ごぼうは低温で(140度)で、じっくり揚げると仕上がりがきれいです。
- ・揚げたあとにカレー粉、三温糖、シママースをふりかけます。小麦粉とカレー粉は別にした方が油が汚れません。
- ・カレー粉はお好みで入れて下さい。カレー粉は入れなくてOK。おいしく出来ます。

