



11/5(火) れんこんチップス

(材料)

れんこん

サラダ油

青のり

コンソメパウダー

塩

- ① れんこんは皮を（こすってよく洗うか）剥いて、スライスする。
- ② 水にさらして水気を拭き、油で揚げる。
- ③ ビニール袋に青のりと塩、コンソメパウダーと塩を合わせる。
- ④ れんこんが揚がったら、それぞれ袋に入れて振る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。