



4/23(水) からしれんこんチップス?

(材料)

れんこん：1 節

粉からし：小さじ

練りからし：小さじ1

白みそ：小さじ1

みりん：小さじ1

片栗粉：大さじ2

卵黄：1 個分

水：適量

サラダ油：適量

- ① れんこんは洗ってスライスして水にさらし、ざるに上げて水気を拭いておく。
- ② ボウルに白みそ、みりん、卵黄、練りからしを入れて混ぜる。
- ③ ②に粉からし、片栗粉を加えて混ぜる。固すぎるようなら水で濃度を調整して混ぜる。
- ④ れんこんに③を塗り、170～180℃の油で揚げる。

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。