

しいたけ チップス



材料 (2人分)

乾しいたけ	100g
米粉	大きじ1~2
塩	小さじ1
揚げ油	適宜

作り方

- ① 乾しいたけは水で洗い、しんなりしたらスライスする。
- ② ①に米粉と塩を絡める。
- ③ 約180℃の油で2~3分揚げる。

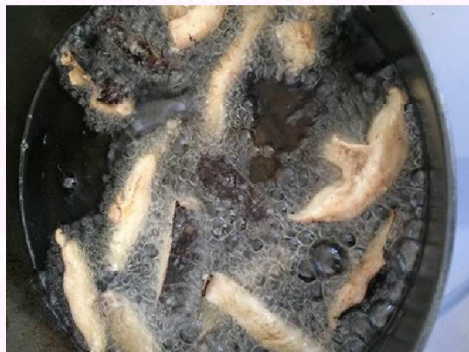
簡単で美味しいよ



①②



③



今回は塩のみの味で作りましたが、カレー粉やコンソメ、ハーブのスパイスを使っても美味しいです。その場合、塩の量は加減してください。

