

～「長芋の皮」の使い切りレシピ～

長芋の皮チップス



材料(2人分)

長芋の皮(厚め)・・・1/3～1/4本分の皮
片栗粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量
塩(お好みで抹茶塩)・・・・・・・・・・少々
揚げ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

作り方

- ① 長芋の皮はよく洗い、食べやすい長さに切り、キッチンペーパーで水分を拭きとった後、片栗粉を軽くまぶす。
- ② フライパンに深さ1cm程度の油を熱し、①を重ねないように並べて、揚げ焼きにする。
- ③ カラリと揚がったら、油切りをして塩を振る。

ひとくち×モ

- 揚げ焼きにすることで、長芋のひげも気にならず仕上がる。

たるポイント!



- 長芋の皮も捨てて当たり前のイメージがあるよね。でも、調理次第でおいしく食べられるよ。
- このレシピならとろろなどの長芋本体の料理と食感が異なるから、同時に出されても別の料理として楽しめるからいいよね!