

## じゃがいもチップス



### 《材料 3人分》

- ・じゃがいも 150~200g (1個)
- ・揚げ油 適量
- ・塩 0.3g

### 《作り方》

- ①じゃがいもは皮をむき、スライサーで薄切りにする。
- ②切ったじゃがいもを10分間ほど水にさらす。
- ③ざるにあげ水分をしっかりきる。(ペーパータオル等で余分な水分をふき取る)
- ④160°C~170°Cの油で、きつね色になるまで揚げる。
- ⑤温かいうちに塩をふる。