

しいチップス3種

材料（4人分）

【チップス】

乾しいたけ	40g
小麦粉	100g
揚げ油	適量
塩・こしょう	20g

【南蛮】

乾しいたけ	40g
玉ねぎ	40g
人参	40g
大葉	8枚

【三杯酢（カボス）】

カボス	2個
砂糖	大さじ2
薄口醤油	小さじ5

【サラダ】

乾しいたけ	40g
レタス	レタス120g
ミニトマト	8個
きゅうり	80g
マヨネーズ	適量
揚げ油	適量



出品者コメント

南蛮漬けのしいたけチップスだけ、減塩のため塩・こしょうをしないものを使用。魚（南蛮）ハム（サラダ）を使わずにきのこ（チップス）でおいしい！

調理方法

- (1) しいたけを千切りしかたくしぼり、小麦粉をまぶし揚げた後、塩こしょうを振る。
- (2) 玉ねぎ、人参、大葉を千切りし、塩こしょうを振っていないチップスと三杯酢で和える。
- (3) レタスを適当な大きさにちぎり、トマトを角切り、キュウリをスライスする。
- (4) (1)と(3)をマヨネーズで和える。