

GABAN®

エスニックれんこんチップス



エスニックな香りのスパイスでオリジナリティを！
おつまみにピッタリ！お通しや料理の飾りに使用しても。

🍷 材料(5人分)

☆エスニックスパイス

GABAN® コリアンダーホール…12g
GABAN® クミンパウダー…7g
GABAN® コリアンダーパウダー…7g
炒り白ごま…18g
塩…3g
GABAN® パセリみじん切り…4g

れんこん…370g

揚げ油…適量

エスニックスパイス…8g

🍲 レシピ (所要時間:30分※)

- ① 天板にコリアンダーホール、クミンパウダー、コリアンダーパウダーを広げ、160°Cのオーブンで10分ローストする。
- ② ミルに①、塩、白ごまを入れ、パウダー状に細かく挽く。
- ③ ボウルに②、パセリみじん切りを入れて混ぜる。
- ④ れんこんは薄切りにし、酢水に10分ほどさらし、水気をよく拭き取る。
- ⑤ 180°Cの揚げ油で④を揚げる。
- ⑥ ボウルに⑤、②のエスニックスパイスを入れて合わせ、全体にまぶす。
- ⑦ 器に⑥を盛りつける。

※水さらしの時間は含みません。