

## ★ゴーヤチップス★

### 【材料 4人分】

ゴーヤ	・・・60g
小麦粉（薄力粉）	・・・12g（大さじ1と1/3）
片栗粉（でん粉）	・・・12g（大さじ1と1/3）
揚げ油	・・・適量
塩	・・・0.4g
カレー粉	・・・0.12g

### 【作り方】

- ① ゴーヤの端を切り落とし、縦半分に切り、スプーン等で種とワタをかき出す。2 mmの薄切りにし、水にさらしておく。
  - ② 塩とカレー粉を混ぜて、カレー塩を作る。
  - ③ 小麦粉と片栗粉を混ぜ合わせる。
  - ④ ゴーヤの水気をしっかりきり、③をまぶして 180℃の油で揚げる。  
※ゴーヤはばらしながら入れ、一度に入れ過ぎないようにする。
  - ⑤ 熱いうちにカレー塩をまぶす。
- 