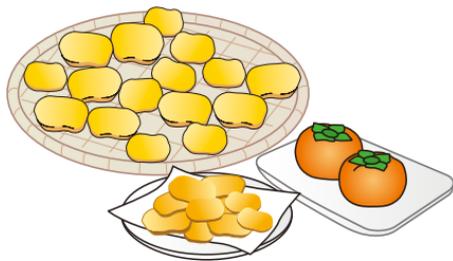


美味し♪
レシピ

手軽に作れる「柿チップス」

今回は、秋の味覚「柿」を天日干しで作る、スナック感覚の「柿チップス」をご紹介します。本格的な干し柿よりも手軽にできるので、ぜひお試しください。



★ 手順 ★

材料

● 甘柿…適量 (渋柿でもOK)

作り方

1. 皮を剥いた柿を、5ミリ～1センチ程度にスライスします。
※ 薄く切ると硬めに、厚いともっちり食感に！
種もそのままカットし、干した後に取ります。
2. ギルまたは干物用ネットに入れ、風通しの良い場所で3～5日、天日干しします。
※ 雨に注意！ 干す日数はお好みで調整。
渋柿は1週間程度干し、黒くなるのを目安に。
3. 乾燥具合を見て、いただきましょう。
オーブンで軽く焼いても美味しいですよ。