

## 《おやつ》大豆のカリカリ揚げ



味付けは塩だけ。大豆と昆布本来のおいしさを味わえます。

### ▶材料（4人分）

|      |      |
|------|------|
| 乾燥大豆 | 160g |
| だし昆布 | 1/3枚 |
| 塩    | 少々   |
| 揚げ油  | 適量   |

### ▶作り方

- ① 大豆は一晩水に浸けておく。
- ② 昆布はハサミで1cm角に切る。
- ③ 大豆と昆布をカリッとするまで素揚げする。
  - ・大豆は茹でずに、よく水を切っておく。
  - ・温度が高いとすぐに焦げるので注意。
- ④ 揚げた大豆と昆布に塩をまぶす。