

《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。