

【ヤミツキ危険なキャベツチップス】

材料

キャベツ葉 ・ ・ ・ 200gぐらい
E x v オリーブオイル ・ ・ ・ 大さじ1
カレーNO1クラシック ・ ・ ・ 小さじ1 ~ (お好み適量)

作り方

- 1 キャベツを一口サイズにカットする。芯は薄く削ぐ。
- 2 ボウルに、オイルとカレーNO1クラシックを入れて混ぜる。そこにキャベツを少しずつ加えてコーティングする。 ※一度に全部入れるとムラが生じるので。
- 3 天板にオープンシートを敷き、キャベツが重ならないように並べる。
- 4 予熱 150°Cのオーブンで5分焼成後、140°Cに落として12分焼成すればできあがり。

ポイント

- 作り方1において、カットの仕方で食感は異なるので、動画を参考にしてみてください。
- コーティングした時、生でも味見してみてください。
- 作り方2において、混ぜる時にはキャベツの葉がちぎれないようにやさしく混ぜてね。できれば1枚ずつ塗り付ける意識で行うとムラがなくなるよ。そして、キャベツをボウルに加える時も一度に全部ではなくて少しずつ加えると混ぜやすいよ。
- 焦げやすいので、時折様子を見ながら注意。黒ずむと苦くなる。