

🍴 食べたいおきなわ届けます!
「ちゃっちゃっとししぴ」



「ターナムチップス with パインソース」

シンプルに揚げたターナムを沖縄産パイナップルを加えた、ほんのり酸味のきいたフルーティーなソースと一緒に。普段のおやつやおつまみにはもちろん、パーティーメニューにも最適。ターナムを切る時の厚さを調整して、自分好みのチップスを作ってみてください!

🍴 材料(2人分)

ターナム(田芋) ※蒸したもの	1個/約200g
揚げ油	各適量
ソース(パイナップル)	50g
ケチャップ・バター	大さじ1
ウスターソース	小さじ2
パセリ	適量

🍴 作り方

1. ターナムは4mmほどの厚さに切る。
2. タレを作る。パイナップルをみじん切りにし、その他のタレの材料と一緒に火にかけ、ひと煮立ちさせる。
3. 高温に熱した揚げ油で①をカラッと揚げ、②のタレをつけて食べる。

※お好みでパセリを散らして召し上がれ!

🍴 ワンポイントアドバイス!

- パセリは細かく刻んで軽く揚げたターナムに振りかけると美味しそうに!
- 油の温度は約180℃を目安に揚げましょう。