

栗の皮を簡単に剥いてから揚げ

材料（作りやすい量）

栗 500g

水適宜

ジップロック袋 1 枚



鬼皮をむく

1



栗は洗って水分を拭き取り、ジップロックなどの袋に入れ冷凍庫に 1 日入れる。

2



冷凍庫から出したらボールに入れ熱湯を掛ける。そのまま冷ます。

3 下の丸みのある方に切り込みを入れ、皮を押さえながら剥くと綺麗に剥ける。

から揚げの作り方

- 1 栗の水気を拭いて渋皮に傷を付ける
- 2 油で素揚げする
- 3 塩を振りかける