

渋皮までつるんと剥ける栗のむき方

材料

- 栗好きな量

作り方

- 1 3%の塩水に 30 分ほど浸ける。きれいに洗ってぬるま湯に 30 分位浸けると鬼皮が柔らかくなります。
栗の丸っこい方に切込みをいれる（この時ペットボトルのふたに丸っこいほうを上にして切り込みを入れます）



- 2 オープントースターに並べていれ、10 分程オープントースターにかける。



- 3 皮がパカッと割れてあとはつるんと剥けます！



コツ・ポイント

切込みを大きく入れておくのが剥きやすいです！