

# カーボロネロの チップス

## ●材料 (2人分)

カーボロネロ	適量 (目安3枚)
オリーブオイル	適量
塩	適量

## ●作り方

1. カーボロネロを食べやすい大きさに切り、オリーブオイルと絡める
2. 天板にクッキングシートを敷き、2を重ならないように並べる
3. 180℃のオーブンで約10分加熱し、塩をまぶして完成!



まるで韓国のり!  
(トキタ種苗社員)



←その他のレシピはこちら  
「トキタ種苗のキッチン」

**TOKITA**

# カーボロネロの チツナス

## ●材料 (2人分)

カーボロネロ 適量 (目安3枚)  
オリーブオイル 適量  
塩 適量

## ●作り方

1. カーボロネロを食べやすい大きさに切り、オリーブオイルと絡める
2. 天板にクッキングシートを敷き、2を重ならないように並べる
3. 180℃のオーブンで約10分加熱し、塩をまぶして完成!



←その他のレシピはこちら  
「トキタ種苗のキッチン」

まるで韓国のにり!  
(トキタ種苗社員)

TOKITA

# カーボロネロの チツナス

## ●材料 (2人分)

カーボロネロ 適量 (目安3枚)  
オリーブオイル 適量  
塩 適量

## ●作り方

1. カーボロネロを食べやすい大きさに切り、オリーブオイルと絡める
2. 天板にクッキングシートを敷き、2を重ならないように並べる
3. 180℃のオーブンで約10分加熱し、塩をまぶして完成!



←その他のレシピはこちら  
「トキタ種苗のキッチン」

まるで韓国のにり!  
(トキタ種苗社員)

TOKITA