

ワカモレシュリンプサンド

使用商品 タバスコハラペーニョソース



調理時間
(目安) 15分

料理特徴

タバスコハラペーニョソースのフレッシュ感とクリーミーなアボカドの味わいが楽しめるシュリンプサンドです。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
アボカド	1個	ベーグル	4個
<調味料>		クリームチーズ	20g
にんにく(みじん切り)	8g		
玉ねぎ(みじん切り)	30g		
タバスコハラペーニョソース	12g		
塩	3g		
胡椒	0.1g		
レモン汁	10g		
ボイルむきえび	10尾		
スプラウト	20g		

作り方

- ①アボカドをつぶし、<調味料>に加えて混ぜる。
- ②ボイルむきえびは半分にスライスする。
- ③ベーグルにクリームチーズを塗り、スプラウト・①・②(スライス5枚)の順にのせてはさむ。

スパイシーシーザーサラダ

使用商品 タバスコハラペーニョソース



調理時間
(目安) 15分

料理特徴

マヨネーズをベースにタバスコハラペーニョソースを加え、フレッシュな辛味と酸味のあるドレッシングに仕上げました。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ロメインレタス	100g	タバスコハラペーニョソース	10g
赤パプリカ	25g	マスタード	4.5g
クレソン	30g	黒胡椒	0.2g
ゆで卵	50g	粉チーズ	8g
クルトン	適量		
<ドレッシング>			
マヨネーズ	50g		
アンチョビペースト	0.6g		
にんにく(みじん切り)	4.5g		
オリーブ油	3g		
ウスターソース	1.5g		

作り方

①ロメインレタスは食べやすい大きさにちぎる。②赤パプリカはスライス、クレソンは硬い茎部を切り落とし、ゆで卵は粗みじんにする。③器に①・②を盛り付けてクルトンを散らし、<ドレッシング>をかける。