

かんたん レシピ紹介

かんたん♪ サルサソース

★ディップやソースに使えるサルサ★



- タコスにディップして
- ポークやチキンをカリカリにソテーし、サルサソースをたっぷり乗せて
- 冷奴にたっぷり乗せ、オリーブオイルをかけて etc...

<材料>

- A
- トマト 2個
 - 玉ねぎ 1/2 個
 - ハラペーニョ 3 個
 - にんにく 1 片
 - オリーブオイル 大さじ 1
 - 塩 小さじ 1
 - ライム 1/2 個

<準備>

トマトは湯むきしてさいの目切りに、玉ねぎとハラペーニョは粗みじん切りに。にんにくはすりおろしておきます。



<作り方>

- ① A をボールに入れる。
 - ② オリーブオイルを回しかけ、塩をふり、ライムを搾ってざっくり混ぜたら完成！
- ※ 塩気が足りない場合は、調整してください。
- ※ 保存容器（瓶など）に入れ、冷蔵庫で保存してください。
（3日くらいで食べきってください）

★ポイント★

ハラペーニョのワタと種を残して使うと、辛味が増します！
より HOT なサルサをお好みの方はお試しください！
お好みでパクチーを刻んでいれても美味しいですよ♪