



メキシコ風ローデッド テイターパフ®

スパイシーなケソソース、角切りトマト、玉ねぎのみじん切り、ハラペーニョスライスで和えて。コリアンダーを飾ったら、爽やかなライムを絞って味を引き締めます。

材料

材料

ラムズシュープリーム® テイターパフ® (アイテム H30) 240g

ケソソース 120g

チリフレーク 大さじ½

赤玉ねぎのみじん切り 30g

スライスしたハラペーニョ 30g

角切りトマト 30g

刻んだコリアンダー 大さじ2

手順

手順

1. ラムズシュープリーム® テイターパフ®を説明書に従って調理します。
2. 赤玉ねぎのみじん切り、スライスしたハラペーニョ、角切りにしたトマトを上盛り付けます。
3. ケソソースをかけます。
4. 仕上げにチリフレークと刻んだコリアンダーを飾ります。

出来上がり分量

1~2人分