ケンミン食品株式会社

電子レンジでお手軽ライスペーパーチップスとサラミワカモレ

ライスペーパーチップスとサラミワカモレのレシピをご紹介♪
カラフルなチップスで食卓がパッと華やぎます！

ワカモレはメキシコの朝食の定番メニューで、アボカドをベースにしたディップやソースのことです。
サラミを加えることで食感や味のアクセントとなり、食べ応えのあるワカモレになります。

使用商品　ライスペーパー

巻きやすい四角いタイプで、モチモチとした食感のライスペーパーです。
でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。

材料　2人前

ケンミン ライスペーパー：2枚
GRAN TOKACHI 大人の味わいサラミ：4本
コーンポタージュ：大さじ1
トマトジュース： 大さじ1
ミニトマト：2個
たまねぎ：1/8個
アボカド：1個
レモン汁：小さじ2
塩：1つまみ
パクチー：適量

作り方

(1)
耐熱皿にクッキングシートを敷き、ライスペーパーをのせ、コーンポタージュとトマトジュースをそれぞれ1枚ずつにスプーンで塗り広げる。

(2)
1枚ずつ600Wの電子レンジで①を1分加熱し、ひっくり返して再度1分加熱する。
（お使いの電子レンジによって加熱時間は変わるので、パリッとするまで②を繰り返してください。）

(3)
②のチップスの粗熱が取れたら手で食べやすい大きさに割る。

(4)
大人の味わいサラミとミニトマトは5mm角に切る。
玉ねぎはみじん切りにする。

(5)
アボカドは半分に切って種を取り除き、スプーンで皮から実をはずし、ボウルに入れてフォークで粗く潰す。

(6)
⑤に④、レモン汁、塩を加えて混ぜ合わせる。

(7)
器に③のチップスと⑥のワカモレを盛り付け、お好みでパクチーのみじん切りをふる。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.