

ナチョス



調理時間

10分

カロリー

1001kcal

材料

(4人分)

| | |
|------------|--------|
| トマト | 1個 |
| ピーマン | 1/2個 |
| 玉ねぎ | 1/4個 |
| にんにく | 1片 |
| (A) | |
| レモン汁 | 小さじ1 |
| タバスコ | 小さじ1/4 |
| 塩 | 小さじ1/4 |
| パクチー | 大きじ2 |
| トルティーヤチップス | 100g |
| ピザ用チーズ | 80g |
| サワークリーム | 大きじ2 |

作り方

- 1 トマト、ピーマン、玉ねぎ、にんにくはすべて粗みじん切りにしてボウルに入れ、(A)を混ぜ合わせたら味がなじむまでおく（5分～10分程度）。
- 2 トルティーヤチップスをココットプレートにしき、ピザ用チーズをのせてフタをする。「ココットプレート・タイマー設定5分」で加熱する。
- 3 焼きあがったら、粗みじん切りにしたパクチーを加えた(1)をかけ、サワークリームを添える。

《レシピ監修 ヤミー》ココットプレートde簡単とっておきレシピbr
手軽にパッと作れるおもてなし料理。ココットプレートのフタのおかげでトルティーヤチップスも焦げにくいです。