

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	大さじ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	大さじ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
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。