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。