RECIPE

お手軽さ ★★☆☆　調理時間 10分

アボカドタルタルディップ

材料

＊宅バル海老のアヒージョ味：1袋
・アボカド：1個
・ゆで卵：1個

(A)塩：ひとつまみ
粗びき黒こしょう：適量
レモン汁：小さじ1
マヨネーズ：小さじ2

作り方

❶ アボカドは皮と種を除き、みじん切りにする。ゆで卵は殻をむいてみじん切りにする。
❷ ボウルに(A)を合わせ、よく混ぜる。
❸ (A)に①のアボカド、ゆで卵を入れ、フォークでつぶしながら混ぜ合わせる。
❹ 器に③を盛り、宅バルをディップして食べる。