

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

- ① 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。
- ② ボウルに(A)を合わせ、よく混ぜる。
- ③ (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。
- ④ 器に③を盛り、宅バルをディップして食べる。