



ナチョス風プレート

材料(クラッカー18枚分) -----

- ・ブルボンプレーンクラッカー 18枚 ・サルサソース 大さじ4
- ・ワカモレソース → [ピクニックディップ①参照](#)
- ・ひき肉 25g ・塩こしょう 少々
- ・オリーブオイル 大さじ1 ・チリペッパー 少々
- ・ピザ用チーズ 適量 ・ブラックオリーブの実 適量

作り方(所要時間:約20分) -----

- ① 温めたフライパンにひき肉を入れ、塩こしょうを加えて炒める。
- ② アルミホイルに半分に割ったプレーンクラッカーをのせ、中央部にサルサソース、ワカモレソース、①をのせたら、全体にオリーブオイルを回しかけ、チリペッパーをふりかける。
- ③ ②の上にピザ用チーズをのせ、トースター1000Wでチーズに軽く焦げ目がつくまで2分～2分半焼く。
- ④ ③の上から輪切りにしたブラックオリーブの実をのせる。

※調理後はお早めにお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。



クラッカー パーティー レシピ