

QUEEN'S RECIPE from



Instagram



苺と紫玉ねぎの
ビネガーソースで
爽やかに！



〈レシピ使用商品〉

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
・スペイン産ハモンセラノ
・エキストラバージンオリーブオイル
・アルゼンチン産百花蜂蜜



あまおうサルサのツリートルティーヤ

材料 (3~4人分)

トルティーヤ(6枚分)	
薄力粉	300g
オリーブオイル	大さじ3
ビーツ水煮缶	1缶 (ビーツ 60g ビーツ缶の汁 150cc)
塩	小さじ1.5
生ハム	15~18枚

ワカモレ	
アボカド	1個
「ライム果汁	大さじ1
A オリーブオイル	小さじ1
「塩	適量

イチゴサルサ	
あまおういちご	10個
紫玉ねぎ	20g
「ワインビネガー	小さじ2
「オリーブオイル	小さじ3
A はちみつ	小さじ2
「塩	適量

作り方 (調理時間:約40分) (寝かせ時間除く)

- | トルティーヤ | |
|--------|---|
| 1 | ボウルに薄力粉・塩を入れて混ぜる。 |
| 2 | ビーツをフードプロセッサーでペースト状にする。 |
| 3 | ①に40度ぐらいに温めたビーツの茹で汁とビーツをペースト状にしたもの、オリーブオイルを加え、まとまってきたら空気を抜き、手の平で押し込みながら粉気がなくなるまで5分程混ぜる。 |
| 4 | 生地が離れるようになり、ひと固りになったら、30分程生地を休ませる。 |
| 5 | 生地を6等分にし、麺棒で薄くのばす。 |
| 6 | フライパンを中火で温め、⑤の生地を1枚ずつ焼き、中央が膨らんできたら裏返して両面焼き、粗熱をとる。(乾かないようにラップをする) |
| 7 | ⑥の生地を1枚取り、ワカモレを塗り、生ハムを並べ、挟むようにもう1枚生地を重ねたら、端からくるくる巻いて、ラップに包み落ちさせる。同様に2本巻く。 |
| 8 | ⑦を端から輪切りにし、ツリーの様にタワー状に積んでいく。 |
| 9 | あまおうサルサをつけていただく。 |

- | ワカモレ | |
|------|--------------------------------|
| 1 | アボカドは皮と種を除き、ボウルに入れ、フォークなどでつぶす。 |
| 2 | ①にAを加えて混ぜる。 |

- | あまおうサルサ | |
|---------|---------------------------|
| 1 | 紫玉ねぎはみじん切り、いちごは5mm角カットする。 |
| 2 | ボウルに①とAを合わせて混ぜ合わせる。 |