



クリーミーなタルタルソースが海老と相性抜群

海老のアボカドタルタルサンド

対応製品名 : スマートスティックハンドブレンダー

使用部品 : チョッパーブレード(メタルブレード)

調理時間 : 20分

材料(2人分)

〈アボカドタルタルソース〉

玉ねぎ	1/6個(2cm角に切る)
アボカド	1/2個
ゆで卵	1個(半分に切る)
マヨネーズ	大さじ1
粒マスタード	小さじ1
レモン汁	小さじ1
塩	小さじ1/4
こしょう	少々

A

塩	ひとつまみ
オリーブ油	小さじ1

エビ(小)	6尾
トマト	4枚(うす切り)
ブラックオリーブ	2個分(スライス)
グリーンソーリーフ	1枚
パリジャン	2/3本
バター	10g

作り方

下準備

- ・アボカドは種を取り、皮をむいて2cm角にして分量のレモン汁をからめる。
- ・エビは茹でて殻をむき、Aをからめる。
- ・パンは2つに切り、横半分に切って軽くトーストし、室温に戻したバターを塗る。

1. チョッパーボール/ワークボールに玉ねぎを入れて何度か【ON】を押してみじん切りにする。アボカドタルタルソースの材料をすべて加え、【ON】を押してなめらかになるまでまわす。
2. アボカドソースが出来上がったら、半分に切ったパンにサニーレタス、トマト、アボカドソース、オリーブ、エビの順に具をのせていく。最後にパンではさむ。