

# \ Let's cook! /

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：4人分

- アボカド：2個（角切り）
- レモン汁：大さじ1
- 玉ねぎ：1/4個（みじん切り）
- ケイパー：小さじ2
- クリームチーズ：50g
- リコッタチーズ：100g
- オリーブオイル：大さじ1
- 塩、黒胡椒：各適宜
- フラットブレッド：4枚（オーブンで焼きクリスピーにしたもの）

## 作り方

1. アボカド、レモン汁、玉ねぎ、ケイパー、クリームチーズを混ぜてタルタルを作ります。
2. 塩と黒胡椒で味を調整します。
3. リコッタチーズをフラットブレッドの上に薄く広げ、オーブンでクリスピーに焼きます。
4. クリスピーなチーズクラッカーにアボカドタルタルをのせて提供します。

