



ワインのおつまみ  
にも  
あう シンプルおかず

Recipe

新じゃがとローズマリーのリテーア  
アボカドとクリームチーズ和え



材料 (1皿分)

- ・オリーブ油 ... 大さじ3
- ・ローズマリー ... 1本
- ・にんにく ... 1片
- ・新じゃが小粒 ... 20個
- ・塩 ... 小さじ1/2
- ・アボカド ... 1個
- ・マヨネーズ ... 30g
- ・レモン汁 ... 小さじ1
- ・クリームチーズ ... 30g
- ・黒引き黒コショウ ... 少々

Let's cooking ▶▶



① 小鍋もしくはフライパンにオリーブ油、ローズマリー、にんにくを加え弱火で香りがたつまであかためる。



② ジャガイモをカラエたら全体にオイルがまわるように火にかける10分経ったら、にんにく、ローズマリーを取り除く。(竹串がさすことができると) 火にかける。



③ 中火にし焼き色がついたら、キッチンペーパーをしいたバットの土に取出す。



④ ボウルに、つぶしたアボカド、マヨネーズ、レモン汁を入れ全体をよくまぜる



⑤ ④に1cm角に切ったクリームチーズを加えまぜる



⑥ ⑤に③のじゃがいもを加え全体をまぜ合わせ完成