

美味!伊達な御馳走



～材料～

トマト大	2個
冷凍むきエビ	6匹
アボカド	1/2
ベビーチーズ	2個
■クレイジーソルト	小さじ1
■イタリアンドレッシング	大さじ1



【エビとアボカドのカップトマト】

～作り方～

1

トマトのヘタのところを厚めに切る(カップトマトの蓋になります)スプーンでトマトの中をくり抜きます。

2

くり抜いたトマトの種の部分を洗い流し、8mm角に切る。アボカド、ベビーチーズも同じくらいの大きさに切る。

3

ボウルに切った具材と解凍したむきエビ、■の調味料を加えて混ぜ合わせる。

4

くり抜いたトマトを器にし、混ぜ合わせた具材を盛り付ける。トマトの下の部分を少し切ると安定して立ちます。

5

あらかじめとっておいたヘタの部分をオシャレにかぶせて出来上がり。

6

7

8