

豆と焼きコーンのチポトレ和え

スモーキーなドレッシングをたっぷり使用したくせになる味わいの豆サラダです。
コーンの甘味とナッツの食感がアクセント！



■材料(2人分)

| | |
|---------------------------------|-------|
| ミックスビーンズ | 100 g |
| コーン(缶) | 20 g |
| ペカンナッツ | 18 g |
| ○ 世界を旅するドレッシング®チポトレ〜スモーキーホットチリ〜 | 30 g |
| サラダ油 | 適量 |
| セルフィーユ | 少々 |

■作り方

- ①ペカンナッツはローストし、10g分を粗く刻む。残りはそのまま残しておく。コーンはサラダ油で炒めておく。
- ②ミックスビーンズ、①で粗く刻んだペカンナッツ、世界を旅するドレッシング®チポトレ〜スモーキーホットチリ〜(20g)を混ぜ合わせる。
- ③器に②、①で残したペカンナッツを順に盛り付け、世界を旅するドレッシング®チポトレ〜スモーキーホットチリ〜を上からかける。
- ④セルフィーユを添える。

チポトレソースで食べる タコス風トルティーヤロール

メキシコの代表的な料理「タコス」を食べやすい一口サイズのトルティーヤロールにアレンジ♪
燻製の風味とスパイスがきいたドレッシングで食欲をそそります。



■材料(1本分)

- ソフトトルティーヤ(10インチ)
- ケンコープレミアム®マヨネーズ
- ロメインレタス(1cm幅切り)
- トマト(5mm半月切り)
- スライスチーズ(2cm幅切り)
- アボカド(5mm薄切り)
- 紫たまねぎ(2mm薄切り)
- タコスミート(市販品)
- 世界を旅するドレッシング®チポトレ~スモーキーホットチリ~
- ライム(飾り切り)
- パプリカパウダー

■作り方

- 1 枚 ①ソフトトルティーヤにケンコープレミアム®マヨネーズを塗る。
- 12 g ②ロメインレタス、トマト、スライスチーズ、アボカド、紫たまねぎ、タコスミートを順にのせる。
- 40 g ③手前側からきつく巻き、6等分に切って器に盛り付ける。
- 30 g ④世界を旅するドレッシング®チポトレ~スモーキーホットチリ~をかける。
- 15 g ⑤ライムを添え、パプリカパウダーを振る。
- 25 g
- 10 g
- 60 g
- 20 g
- 2 切
- 少々

メキシカンサラダ

スパイシーなタコスミートとシャキシャキとした野菜、アボカドやトルティーヤなどを組み合わせた彩り豊かなサラダ。燻製の風味がきいたドレッシングが相性抜群です。



材料(2人分)

| | |
|------------------------|------|
| ロメインレタス(1cm幅切り) | 25 g |
| サニーレタス(1cm幅切り) | 25 g |
| タコスミート(市販品) | 60 g |
| トマト(乱切り) | 60 g |
| アボカド(1cm角切り) | 25 g |
| 紫たまねぎ(5mm角切り) | 8 g |
| ソフトトルティーヤ(9インチ)(1/8切り) | 40 g |
| プロセスチーズ(細切り) | 5 g |
| ライム(くし形切り) | 1 切 |

○ 世界を旅するドレッシング®チポトレ〜スモーキーホットチリ〜 20 g

■作り方

- ①器にロメインレタス、サニーレタス、タコスミート、トマト、アボカド、紫たまねぎ、ソフトトルティーヤを盛り付ける。
- ②プロセスチーズをトッピングし、ライムを添える。
- ③世界を旅するドレッシング®チポトレ〜スモーキーホットチリ〜をかける。

えびのフリッター チポトレディップソース

燻製の風味とスパイスがきいたメキシカンなソースにえびのフリッターを合わせました。スパイスの香りがえびの旨味を引き立てます。



材料(2人分)

| | |
|---------------------------------|-------|
| えびフリッター | 180 g |
| パプリカパウダー | 少々 |
| ○ 世界を旅するドレッシング®チポトレ〜スモーキーホットチリ〜 | 50 g |
| イタリアンパセリ | 適宜 |

■作り方

- ①器にえびフリッターを盛り付け、パプリカパウダーをかける。
- ②器に入れた世界を旅するドレッシング®チポトレ〜スモーキーホットチリ〜、お好みでイタリアンパセリを添える。

フライドポテト チポトレディップソース

燻製の風味とスパイスがきいたメキシカンなソースにフライドポテトを合わせました。
スパイスの旨味がポテトとの相性抜群です。



材料(1人分)

| | |
|---------------------------------|-------|
| フライドポテト(ストレートカット) | 120 g |
| ○ 世界を旅するドレッシング®チポトレ〜スモーキーホットチリ〜 | 30 g |
| イタリアンパセリ | 適宜 |

■作り方

①器にフライドポテトを盛り付け、器に入れた世界を旅するドレッシング®チポトレ〜スモーキーホットチリ〜、お好みでイタリアンパセリを添える。

クラブハウスサンド～チポトレソース仕立て～

トーストした食パンに、目玉焼き、ベーコン、トマト、燻製したハラペーニョが特徴のチポトレソースを合わせました。5種類の食材とやみつきになるソースの組み合わせを楽しめます。



材料(1皿分)

| | |
|---------------------------------|-----|
| 角型食パン(10枚切り) | 1枚 |
| ○ 世界を旅するドレッシング®チポトレ～スモーキーホットチリ～ | 10g |
| 目玉焼き | 1枚 |
| ベーコン(厚切り) | 15g |
| ○ 世界を旅するドレッシング®チポトレ～スモーキーホットチリ～ | 10g |
| 角型食パン(10枚切り) | 1枚 |
| ○ 世界を旅するドレッシング®チポトレ～スモーキーホットチリ～ | 10g |
| サラダチキン(3mm幅薄切り) | 30g |
| トマト(5mm幅薄切り) | 1枚 |
| グリーンリーフ | 10g |
| ○ 世界を旅するドレッシング®チポトレ～スモーキーホットチリ～ | 10g |
| 角型食パン(10枚切り) | 1枚 |
| パセリ | 適宜 |

■作り方

- ①ベーコンはグリルし、角型食パンをトーストする。
- ②角型食パンに世界を旅するドレッシング®チポトレ～スモーキーホットチリ～を塗る。
- ③目玉焼き、ベーコンを重ね、世界を旅するドレッシング®チポトレ～スモーキーホットチリ～を塗った角型食パンを重ねる。
- ④③で重ねた角型食パンに、世界を旅するドレッシング®チポトレ～スモーキーホットチリ～を塗る。
- ⑤サラダチキン、トマト、グリーンリーフを順にのせ、世界を旅するドレッシング®チポトレ～スモーキーホットチリ～を塗った角型食パンを重ねる。
- ⑥1/4にカットし、器に盛り付け、お好みでパセリを添える。