



## 絶品アボカドディップ！本格ワカモレのレシピ

### 材料

- アボカド 2個
- 玉ねぎ 1/4個
- コリアンダー（パクチー） 1束
- にんにく 1片
- 胡椒 少々
- トルティーヤチップス 好きなだけ
- ライム 半分
- トマト 半分
- 青唐辛子 1本～
- 塩 少々
- クミンパウダー 少々

### 作り方

- ① 玉ねぎ、唐辛子をみじん切りにします。
- ② トマトは種を取り除き、5mm角ぐらいに切ります。
- ③ コリアンダー（パクチー）は、荒く刻んでおきます。
- ④ にんにくを、すりおろします。
- ⑤ アボカドの果肉をくり抜き、ボールに入れます。
- ⑥ アボカドにライムを絞り入れ、フォークで潰していきます。
- ⑦ 玉ねぎ、トマト、コリアンダー、青唐辛子、にんにくを加えます。
- ⑧ 塩、胡椒、クミンパウダーを味付けします。
- ⑨ 全体を混ぜたら、冷蔵庫で30分ぐらい冷やして馴染ませます。
- ⑩ トルティーヤチップスと一緒に器に盛って完成です。

## 動画・写真付きの作り方はこちらから

このレシピのもっと詳しい作り方は、  
YouTube動画やブログの記事で見ることが出来ます。

美味しいを伝えるメディア

# Akino Media

### YouTube動画で作り方を観る



<https://youtu.be/gahGzPnKpdA>

### 写真付きで作り方を見る



<https://www.akinomedia.com/guacamole/>