

アボカドディップ

材料: トマト&ガーリックの味付け肉 約300g
(若鶏モモ肉又はサイコロステーキ)

アボカド	1個
レモン汁	少々
クリームチーズ	100g
クラッカー	1箱



①味付け肉を焼いて冷ましておく。

②アボカドをくりぬきカットしてレモン汁をまぶしておく。

③クリームチーズを耐熱容器に入れレンジ(600w)30秒加熱して柔らかくし、①と②を混ぜ合わせる。

④アボカドの皮に盛り付けクラッカーを添えて出来上がり。

