

スパイシー和風サルサソース



料理特徴

野菜の酸味・甘味・旨味がバランスよく調和し、ピリ辛のしょうゆで味付けしたサルサソースはおつまみとしてだけでなく、肉や魚料理としてもおすすめです。

材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
トマト	1個		
玉ねぎ	1/4個		
ピーマン	1個		
すりおろしにんにく	小さじ1/4		
スパイシーしょうゆPlus	大さじ1		
オリーブオイル	大さじ1		
砂糖	小さじ1		
トルティーヤチップス	適量		

作り方

- ①トマトは1cm角に切り、玉ねぎとピーマンはみじん切りにする。
- ②ボウルに①・すりおろしにんにく・スパイシーしょうゆPlus・オリーブオイル・砂糖を入れ、よく混ぜて出来上がり。