

# たことアボカドのバジルあえ ~たこを使ったおしゃれな一品です。お口直しに~



## 作り方

- ① たこは一口大に切り、サッとゆでる。  
アボカドは皮、種を取り除き1.5センチ角に切る。  
ミニトマトはへたを取り縦半分に切る。
- ② バジルは葉を洗い水気をきり、みじん切りにする。
- ③ ボウルにAを合わせバジルソースを作り、①を和える。

## 材 料 (6人分)

ゆでだこ(蒸しだこ)	100g
アボカド	1個(200g)
ミニトマト	6個(60g)
バジルソース	
A { バジル	15g
にんにく(すりおろし) 小さじ1/2	(2g)
オリーブオイル	大さじ2(24g)
塩	ひとつまみ