

真夏の夕暮れ、
オープンエアでカクテルと一緒に楽しみたい！ 陽気でファンキーなメキシカン♪

メキシカン ビーフロール



(材料 4~5人分)

トルティーヤ	10枚
サルサ・メヒカーナ	適量
ビーフ・ファヒータ	//
レタス	//
シュレッドチーズ	//

(つくり方)

- 1 レタスは1cm幅にスライスする。
- 2 トルティーヤの上に、レタス、ビーフ・ファヒータ、サルサ・メヒカーナの順にのせ、チーズをふりかけ、くるくる巻いていただきます。

ビーフ・ファヒータ (材料 作りやすい量)

輸入牛ステーキ肉	2枚
塩・こしょう	適量
【マリネ液】	
チリパウダー	小さじ2
クミンパウダー	小さじ1
ガーリックパウダー	小さじ1
赤ワイン	小さじ2
赤ワインビネガー	小さじ2
ウスターソース(あれば)	小さじ1
しょうゆ	大さじ2弱
黒こしょう	少々

(つくり方)

- 1 ステーキ肉にフォークを数カ所刺し、塩・こしょうしてマリネ液に2~3時間漬ける。
- 2 (1)をグリルパンで焼く。アルミホイルで肉を覆い、肉汁が落ち着いたら1cm幅にカットする。

サルサ・メヒカーナ -あおきCOOKING風-



アボカド	1個
トマト	1個
紫たまねぎ	1/4個
ハラペーニョ(生)	1/2個
ライム	1個
コリアンダー	好みの量
塩・こしょう	適量
オリーブオイル	大さじ2

(つくり方)

- 1 アボカドは皮をむき、種を取って1cmのざく切り。トマトは半分に切り、種を取って1cmのざく切り。紫玉ねぎは薄くスライス。ハラペーニョは種をとってみじん切り。ライムは半分に切り、果汁を搾る。
- 2 ボウルに(1)を入れて、塩・こしょう、オリーブオイルで混ぜる。コリアンダーをざく切りにして、好みの分量を混ぜる。

チリチーズ ナチョス



(材料)

チリコンカン	適量
コーンチップス	//
シュレッドチーズ	//

チリコンカン (材料 作りやすい量)

牛ひき肉	200g
たまねぎ	1個
にんにく	大1かけ
赤パプリカ	1/2個
キドニービーンズ	100g
赤ワイン	1カップ
トマト缶	1缶(400g)

A

チリパウダー	大さじ3
クミンパウダー	大さじ2
ローリエ	1枚
コンソメ	1袋
塩	小さじ1/4
黒こしょう	適量

(つくり方)

- 1 耐熱皿にコーンチップスを敷き詰める。
- 2 (1)にチリコンカン、チーズを乗せてオーブトースターでこんがり焼き目がつくまで焼く。

(つくり方)

- 1 たまねぎ、にんにくはみじん切りにする。パプリカは1cm角切りにする。
- 2 鍋に油をひき、たまねぎ、にんにくをしんなりするまで炒める。
- 3 牛ひき肉を入れてパラパラになるまで炒め、キドニービーンズを入れたら塩・こしょうで調味する。
- 4 赤ワインを入れてアルコールを飛ばし、トマト缶を潰して入れる。
- 5 (A)を入れて中火にし、パプリカを入れて水分なくなるまで煮詰める。塩・こしょうで味を調べて出来上がり。

(材料)

バカルディラム	グラス1杯分	5~6杯分
ソーダ水	50cc	250cc
ライム	100cc	500cc
スペアミント	1/8かけ	約1個分
ミントシロップ	15枚	適量
水	大さじ1	大さじ5
	適量	適量

(つくり方)

- 1 ライムはよく洗い、8等分にくし切りにして、さらに半分に切る。ミントは葉をちぎる。
- 2 グラスにライム2かけ、ミントの葉15枚ほどをちぎって入れたらすりこぎのような棒で突いて潰す。ミントシロップを加えてよく混ぜる。
- 3 ラム酒を注ぎ、氷を入れる。ソーダ水を注ぎ入れて、よく混ぜたら出来上がり。



モヒート

【ミントシロップ】
(材料 作りやすい量)

水	1カップ
グラニュー糖	1カップ
ミント	適量

- (つくり方) 1 小鍋に水、グラニュー糖を入れて火にかける。沸騰したら直ぐにミントを入れて火を止める。粗熱が取れたら容器に移し替えて冷蔵庫で保存。

*ミントを入れなければ【シンプルシロップ】になります。
作り置きしてアイスティ、アイスコーヒーにいろいろ使えて便利です♪