



アボガドディップソース

材料

アボガド…1個
牛乳…60cc
味噌…8g
濃口醤油…10cc
塩…少々
ブラックペッパー（粗挽）
…適量

作り方

1. アボガドを薄く切ります。
2. アボガドと味噌をビニール袋に入れ、手でもみつぶしてペースト状にします。
3. 2.をフライパンで熱しながら牛乳、濃口醤油、塩、ブラックペッパーで味付けをして、とろみが出たら完成です。