

デИБさんのワカモーレ

材料

熟したアボカド 大 4 個
オリーブオイル 大さじ 2~4
海塩 小さじ 2 強（お好みで）
オレガノ（ドライ） 大さじ 1
リンゴ酢またはライム果汁 小さじ 1~3（お好みで）
アスコルビン酸（ビタミン C の粉） （お好みで。褐変を防ぐため）

作り方

材料全部をごくなめらかになるまでハンドミキサーで混ぜ合わせる
（私はブラウンブレンダー使用）

メモ

キュウリやセロリスティックにつけたり

お肉（ステーキ）に乗っけたり、そのまま食べたり！

残ったらアボカドの種を一緒に入れておくと、褐色化しにくいです！

ビタミン C の粉を入れるとビタミン補給にもなって GOOD!なくても OK!

バターコーヒー考案者、デИБ・アスプリーさんのレシピです！

↓写真は 4 分の 1 の量で作りました。

