

## アナジャコのタコス

うま味強いアナジャコをシーフード用のケイジャンでタコスの具に。ディップにもスパイスでアクセントをつけてクセになる味。

### 🍲 材料 (5個分)

アナジャコ…210g

強力粉…適量

揚げ油…適量

GABAN® ケイジャン シーフード…10g

#### ● トマトディップ

トマト…150g

GABAN® フライドポテトシーズニング  
チリ&レモン…2g

#### ● ヨーグルトディップ

水切りヨーグルト…200g

GABAN® スモークパプリカパウダー…適量

#### ● パイナップルディップ

パイナップル (5mm大に切る) …200g

GABAN® ピンクペッパーホール…1g

GABAN® パクチーみじん切り…0.1g

レモン汁…5ml

紫玉ねぎ…45g、レタス…120g、ライム…適量

アボカド…100g、ホールコーン…20g

トルティーヤ…5枚

### 🍲 レシピ (所要時間 : 60分)

- ① トマトは湯むきして種を取り除き、1cm大に切り、フライドポテトシーズニングチリ&レモンを加えて和える。
- ② パウンドケーキ型などに水切りヨーグルトを入れ、180℃のオーブンで10分ほど焼いてそのまま冷まし、細かくほぐして器に入れ、スモークパプリカをふりかける。
- ③ ボウルにパイナップルディップの材料を合わせておく。
- ④ 紫玉ねぎは薄切り、レタスは千切り、アボカドは1cm大に切る。
- ⑤ アナジャコはひと口大に切り、強力粉をまぶして180℃の揚げ油で揚げ、ケイジャン シーフードをまぶす。
- ⑥ 軽く温めたトルティーヤに④、⑤を盛りつけ、コーンを散らし、トマトディップ、ヨーグルトディップ、パイナップルディップ、ライムを添える。