サカタのタネ

「福耳」のサルサソース

トウガラシのレシピ

うま辛な「福耳」で作るサルサソース
おつまみやお料理のソースに

材料（2人分）

「福耳」トウガラシ……1本
トマト……1個
タマネギ……1/4個
ニンニク……1片
レモン汁……大さじ2
オリーブ油……大さじ2
塩、コショウ……少々

作り方

1. 「福耳」はタネを取り除いてみじん切りにし、トマトはざく切りにします。タマネギ、ニンニクはみじん切りにします。
2. （1）の野菜全てとレモン汁、オリーブ油をボウルに入れてよく混ぜ合わせ、塩、コショウで味をととのえます。
3. トルティーヤチップスやクラッカーにのせておつまみにしたり、ゆでた豚肉や魚のムニエルのソースにしたりして召し上がってください。

ワンポイント

辛くしたいときは「福耳」をタネごとみじん切りにするとよいです。