

Recipe “Esquites”

メキシコの道端の屋台で売っているメキシコではの

トウモロコシ料理 「エスキーテス」 メキシコの味を体験！

< 4人分 (材料は人数により適宜変えてください) >



- 60 grms of Butter
- 1/3 cup of chopped onion
- 1 jalapeño or dos green chili's Chopped (this is opcional)
- 410 grms of corn kernels
- 3/4 cup of water
- 2 cubes of chicken pconsome
- 1/4 of Grated crumble feta cheese
- 8 tablespoons of mayonnaise
- 2 limes or lemon
- 1 teaspoon of Tajín powder for sprinkle esquite (this is opcional)

<材料>

- バター60g
- 玉ねぎ みじん切1/3カップ
- ハラペーニョか青唐辛子1本（なくてもよいですが辛いのが好きな人は加えてください）
- とうもろこし410g（コーンでも生のとうもろこしを茹でて粒にしたものでも）
- 水3/4カップ（1カップ250cc）
- チキンコンソメ2個
- フェタチーズ 手でそぼろ状にします。メキシコのチーズが一番フェタチーズに似ていますがなければチェダーチーズや手頃なチーズをお使いください
- アメリカンマヨネーズ大さじ8（もしくは日本のマヨネーズ大さじ4＋サワークリーム小さじ4）
- ライムかレモン2個
- タヒンパウダー 小さじ1

カルディ (<https://www.kaldi.co.jp/ec/pro/disp/1/0633148100013>)

の店員さんにこのページを見せるとページでは在庫なしとありますが
お店で取り寄せてくれます。

（他アマゾンや下北沢のゴリラで販売中）



※タヒンが手に入らない人はパプリカバージョンでお楽しみください！

paprika spicy 🌶️

Recipe

5 teaspoons of paprika powder

1 teaspoon of garlic powder

1 teaspoon of salt (not Japanese)

パプリカパウダー 小さじ 5

ニンニクパウダー 小さじ 1

塩 小さじ 1 (日本製以外)

を混ぜてパプリカ版で作りましょう

< Kitchen tools 使う調理器具 >

1 sauce pan (フライパン)

1 deep sauce pan (鍋)

1 kitchen spoon (キッチンスプーン)

1 cut board (まな板)

1 knife (包丁)

< 作り方 >

当日のお楽しみ！

Recipe “summer guacamole” “夏のワカモレ！”

< 4人分 (材料は人数により適宜変えてください) >



2 avocados

1/4 of red onion chopped in small pieces

Juice of 1 lime

6 strings of coriander wash and

Chopped

1 1/2 of fresh pineapple chopped in small pieces

1 jalapeño unseeded cut in small pieces or 1 chili chipotle from can

Also cut in small pieces

1 tablespoon of olive oil

Salt to taste

<材料>

- アボカド2個
- 赤玉ねぎ1/2個小さく刻む
- ライムジュース1個分
- コリアンダー6本
- オリーブオイル大さじ1
- 塩
- 新鮮なパイナップル1と1/2カップ分(1カップ250cc)を細かく刻む
- ハラペーニョの種をとりのぞいて細かく刻むまたはチポトレペッパー(缶)1個を細かく切る



< Kitchen tools 使う調理器具 >

- 1 cut board (まな板)
- 1 knife (包丁)
- 1 medium bowl (ボウル)
- 1 fork (フォーク)

< 作り方 >

当日のお楽しみ！

Corn on a cob With Doritos nachos

コーンオン ザ コブ ドリトスナチョス

< 4人分 (材料は人数により適宜変えてください) >



Makes for 4 servings

Corn on a cob

With Doritos nachos

Ingredients

Fresh corn 4

Mayonnaise 8 tablespoons

Doritos nachos 2 packages 140 grms Or 1 packages of 240 grms
approximately

Water to broiled corn as necessary

Instructions

In a large pot add water, take to a boil and cook corn until
Tender keep warm .

By the mean time prepare Doritos

In a blender (needs to be very dry inside the vase).

Pour Doritos and blend until
place in a plate reserve .
Once your corn is tender
Take excess of water and spread
Mayonnaise to each corn . It will depend of the size of the corn the
amount of mayonnaise you will need , then press the corn in the
powder you already made of Doritos and enjoy! Ready to eat

<材料>

新鮮なトウモロコシ 4本

アメリカンマヨネーズ 大さじ 8 (もしくは日本のマヨネーズ 大さじ 4 + サワー
クリーム 小さじ 4)

ドリトス 2 パッケージ 140grms または 240grms を 1 パッケージ タコス味



<Kitchen tools 使う調理器具>

- 鍋
- ボウル
- ミキサー (ブレンダー)

<作り方>

当日のお楽しみ!