

Flor de mango

メキシコ風

お花のようなマンゴー



材料

メキシコ産マンゴー 1個

レモン 1/2個

タヒン お好みで

割りばし 1本

※タヒンはメキシコの唐辛子パウダーです。酸味・辛味・塩味がミックスされた万能調味料です。

作り方

1 割りばしの先端をとがらせる。
(けがをしないように気をつけてください)



2 マンゴーのヘタの部分を切り落とし、
ヘタの中心に割りばしを刺す。

3 マンゴーの皮をむく。



4 切り込みを入れる。真ん中より下に45度の角度で
切れ目を入れ、下まで切り落とさないように気をつける。



5 レモン汁を全体に回しかけて、タヒンを振りかける。



メキシコの街角で、公園で、かならず見かけるお花のかたちをしたマンゴー。メキシコ人はレモン汁とタヒンのミックスされた味が大好き。ちょっと不思議な気がしますが試してみてください。タヒンはほとんど辛味はありませんが、唐辛子が苦手な方は、タヒンなしでどうぞ！