

# 【チリガーリックソルト】



チリガーリックソルトは、ニンニク、唐辛子、パプリカパウダー、自然海塩をミックスしています。「ちょっと、アクセントが欲しいなあ〜！」という時に大活躍してくれること請け合い。ほぼ万能スパイスとして使えます。

ちょっとかけるだけで、スパイシーガーリックなテイストに早変わり！！

きっと手放せなくなるミックススパイスとなることでしょう。

## その他、チリガーリックソルト活用例

サラダ、T o f uステーキ、ドレッシング、パスタ、P i z z a、チーズオムレツ、マッシュルーム料理、野菜料理、カレーうどん、カレー、ラーメンなど・・・

もっとレシピを見たいなら、こちらのページへ

<https://adina-style.com/>

検索

# 【マッシュのスパイシーおつまみ】

## 材料

マッシュルーム …… 250g  
E x vオリーブオイル …… 大さじ2  
チリガーリックソルト …… 小さじ1~



## つくりかた

- 1 弱~中火でオイルを熱したフライパンで1/4~1/2カットしたマッシュルームを10分ほど水分がなくなるまで炒める。
- 2 香りが立ち、色づけば、弱火にしてチリガーリックソルトを振って全体を馴染ませる。
- 3 火を消して、お皿に移してできあがり。

## アディナのワンポイント

◦冷めても美味しく召し上がれます。夏バテして疲れ気味時のオトナのおつまみ。

## 【オーブン焼きチリガーリックポテト】

### 材料 ( 2 人分 )

皮むきポテト . . . 5 0 0 g ( 少し太めのスティック状 )

E x v オリーブオイル . . . 大さじ 3 ぐらい

ケイジャンミックスソルト . . . 大さじ 1 ( + お好み適量 )



### つくりかた

- 1 ボウルのなかにポテトを入れ、オイル、そしてチリガーリックソルトで全体を和える。
- 2 オーブンシートを敷いた天板に重ならないようにポテトを並べる。
- 3 190℃の予熱したオーブンで20～25分のできあがり♪  
味見して、物足りなければチリガーリックソルトをプラスしてね。