



材料【2人分】

明治グリルスライスチーズ	2枚
牛ひき肉	120g
玉ねぎ	1/4個
トルティーヤ	2枚
レタス	大3枚
トマト	中1個
オリーブオイル	大さじ1
塩・コショウ	適宜
ナツメグ	適宜
ホットソース	適宜

作り方

1. フライパンにオリーブオイルを熱し、みじん切りにした玉ねぎと牛ひき肉を炒める。塩コショウ、ナツメグで調味。
2. トルティーヤの上に刻んだレタスを敷き、1を乗せる。さらに1cm角に刻んだトマトを加えて明治グリルスライスチーズをかぶせる。
3. トースターで軽く焼いて、好みでホットソースをふり、クルリと巻く。巻き終わりをピンでとめるか、ペーパーで巻いて皿に乗せる。

ワンポイント!

ひき肉となめらかなチーズがよく絡み、濃厚でスパイシーな一皿に。