

カリフォルニアプルーンのベジタコス



材料：4~6人分（全てヴィーガン、植物由来の代替品 OK）

カリフォルニアプルーン	100g	ダークチョコレート	20g
ビール	300ml	オリーブオイル	大さじ 2
赤玉ねぎ	大さじ 2	ナス	2本
スモークパプリカ	大さじ 1	カイエンペッパー	小さじ 1
クミンパウダー	大さじ 1	乾燥タイム	小さじ 1
サツマイモ	2本分	カットトマト缶	400g
タコシェル	12枚	ライム（くし形切り）	2個
コリアンダー	ひとつかみ	サワークリーム or ヨーグルト	大さじ 4

英国発祥の毎年1月の1ヶ月間をヴィーガン食で過ごすヴィーガニューアリーからインスピレーションを得た、カリフォルニアプルーンを使ったメキシカンスタイルのベジタコスです。いつもとは少し違う、とっておきのディナーにどうぞ。

プ活 はじめよう。

このレシピの詳しい調理方法やプルーンを使った他のレシピはこちら

