プルドポークとホワイトBBQ Tater Puffs®

Tater Puffs®にホワイトBBQプルドポーク、ウィンタースロー、ホワイトチェダーをトッピング

材料

Lamb Weston® Tater Puffs®(H30) 120 g

プルドポーク 120 g

60 g ホワイトBBQソース（レシピ参照）

ラディッキオ 1個

グリーンアップル 1個

あらびきマスタード 大さじ1

レモン 1個

ホワイトチェダー 30 g

ホワイトBBQソース:

マヨネーズ 1 カップ

アップルサイダービネガー ½ カップ

あらびきマスタード ¼ カップ

ホースラディッシュ ¼ カップ

パプリカ 小さじ1

味付け用の塩コショウ

手順

<u>ウィンタースロー：</u>

ラディッキオは細切り、リンゴは千切りにします。

ラディッキオとリンゴをマスタードとレモン汁で和え、塩コショウで味を調えます。

パフはメーカーの指示どおりに調理します。

調理したパフの上にチェダーをのせて溶けたら、プルドポーク、ウィンタースロー、ホワイトBBQソースをトッピングします。

出来上がり分量

1人分