

Tortilla Roll-ups

Kris Toryu

Whenever I'm invited to a party that requires me to bring food, I stress. What should I take? Trying to get my kids out the door and to the party on time is always challenging, so the food I take needs to fit 2 criteria: 1. easy to make and 2. can be made ahead of time. These tortilla roll-ups are very versatile (mix whatever you want with the cream cheese), easy and can be made a few hours before serving.

Ingredients

400 grams cream cheese, softened
Seasonings (garlic, oregano, chives, etc)
½ cup bell pepper, minced
¼ cup green onion, sliced
Meat of choice (ham, sausage, cooked bacon) chopped
4 large flour tortillas



Method

1. Mix the cream cheese and seasonings together until smooth.
2. Mix in pepper and green onions
3. Spread a layer of the cream cheese mixture over the tortillas, followed by a layer of chopped meat.
4. Roll up each tortilla tightly and wrap in plastic wrap.
5. Chill in fridge for at least 2 hours.
6. Slice each roll into 3cm slices before serving.



トルティーヤロール

鳥生クリス

料理を持っていく必要のあるパーティに呼ばれたときはいつも、ストレスを感じてしまう。何を持っていくべきだろう？子どもたちをドアの外へ追い出しつつ、パーティに間に合うように行くことは、私にとってはいつも難しいことだ。なので、持っていく料理は2つの基準を満たす必要がある。1. 作るのが簡単であること 2. 時間に余裕を持って作ることができるものであること。このトルティーヤロールはとても万能で（好きな具とクリームチーズを混ぜるだけ）、簡単に、食べる2～3時間前に作ってしまう。

材料

クリームチーズ400グラム 柔らかくしておく
調味料（にんにく、オレガノ、チャイブなど）
パプリカ みじん切り 1/2カップ
ねぎ 小口切り 1/4カップ
お好みの肉（ハム、ソーセージ、火を通したベーコン）細かく切る
大きい小麦粉のトルティーヤ4枚

作り方

1. クリームチーズと調味料をなめらかになるまでよく混ぜ合わせる
2. パプリカとネギを混ぜる
3. 具を混ぜたクリームチーズをトルティーヤの上に塗り広げ、その上に細かく刻んだ肉を広げる。
4. トルティーヤをきつめに巻き、ラップでくるむ。
5. 少なくとも2時間冷蔵庫で冷やす。
6. トルティーヤロールを3センチの厚さに切って盛り付ける。

訳: 上野鮎美 (Ayumi Ueno)