



和風ポテトサラダ

簡単なのに本格派。マヨネーズいらずの上品ポテサラ。

★ 材料(2人分) ★

- コンプ(柚子胡椒) 大さじ1と1/2
- じゃがいも 2こ
- ショウガ 薄切り2枚
- 万能ネギ 2本
- 貝割れ 1/8パック
- 大葉 1/2枚
- 塩 適宜



コンプ(柚子胡椒)使用

★ 作り方 ★



- 1 じゃがいもは皮をむき8つ切りに切り、水にさらす。万能ネギは小口に切り、ショウガ・大葉は千切り、貝割れは1cm長さに切り、水にさらす。鍋にじゃがいもと塩を少々、かぶるくらいの水を入れ茹でる。



- 2 じゃがいもに串がすっと通るくらいまで茹でたら、ざるにあげ水気を切り、鍋に戻し入れ、中火にかけながら鍋をゆすって水気をとばす。



- 3 ボールに2のじゃがいも、コンプを加え、水気をよく切った薬味を加えて和える。味をみて必要な場合は塩を少々ふる。

POINT

広沢さんの料理のポイント♪

じゃがいもは少し柔らかめにゆでると全体とよくからみやすくなる。薬味はペーパーを使って水気を切り、水っぽくならないように。

TASTE

料理の感想

コンプのオイルでしっとりコクのある仕上がりに。薬味野菜と柚子胡椒が程よいアクセントで、サンドイッチにも最適！粉ふきいもをベースにしたシンプル手順なので、「もう一品欲しい」という時に手軽に作れそう。