

→ コロコロポテトサラダ



材料(4人分)

じゃがいも(メークイン)	160g
まぐろ油漬け	40g
キャベツ	40g
たまねぎ	20g
にんじん	20g
オリーブ油	2g(小さじ1/2程度)
砂糖	1.6g(小さじ1/2程度)
塩	1.2g(少々)
こしょう	0.08g(少々)

→ 作り方

1. にんじんは細めの短冊切り、キャベツ・たまねぎは粗みじん、じゃがいもは皮をむき15mmの角切りにする。
2. まぐろ油漬けは開封して、油切りしておく。
3. フライパンに、オリーブ油でにんじん・たまねぎ・まぐろ油漬け・キャベツを炒め、火が通ったら、砂糖・塩・こしょうで味付けをする。
4. 鍋でじゃがいもをゆでる。
5. ④が柔らかくなったら、お湯を切り、③と混ぜ合わせてできあがり。

※R4年9月実施のコロコロポテトサラダは上記の材料でしたが、調味料に酢を入れたり、具にコーンやベーコンを入れたりすることもあります。

※お好みで、マヨネーズをかけてください。

※じゃがいもはメークインを使用することで、煮崩れしにくく、サイコロ状が保てます。

男爵を使用すると、ほくほく感が出るので、お好みで使用してください。