

9/30 (金) NO マヨネーズ ポテトサラダ (福岡 由香さん)

(材料2人分)

- じゃがいも (メイクイン) : 350g
- 水 : 500ml
- コンソメ (鶏ガラ) スープの素 : 小さじ1
- たまねぎ : 1/4個
- きゅうり : 1/2本
- 塩 : ひとつまみ
- オリーブオイル : 大さじ1
- 酢 : 小さじ2
- 塩こしょう : 少々

(飾り)

スプラウト (貝割れなど) : 1/2パック

- ① ジャがいもは皮をむき、1cm幅に切る。たまねぎはみじん切りにする。きゅうりは薄切りにして、塩もみし、水気を切る。
- ② 鍋に水を入れ、①のじゃがいもを入れて、火をかけ、沸騰したらコンソメスープの素を入れて、じゃがいもがやわらかくなるまで中火で7~8分煮る。
- ③ ②のじゃがいもに竹串をさして、スーッと取ったら、火を止め、そのまま人肌まで冷まし、スープをしみ込ませる。
- ④ ボウルに③の人肌程度まで冷めたじゃがいもをボウルに取り出して、①のたまねぎ・きゅうり・オリーブオイル・酢を加えて混ぜ合わせ、塩こしょうで味を調える。
- ⑤ ④を器に盛って、スプラウトを飾る。(残ったスープは、じゃがいもの旨味たっぷり! 残り野菜などを加えスープとして使えます。)

レシピはNBC アプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。