

## タラモサラダ

ホクッと&カリッと食感～じゃがいもレシピ③

### タラモサラダ

#### 材 料 (2人分)

じゃがいも 中2個  
たらこ 30g  
レタス 適量  
ブロッコリー 適量  
粗びきこしょう 少々  
★マヨネーズ 大さじ2  
★酢 小さじ1/4  
★だしパック(中身) 小さじ1/4  
※本格・万能だしパック使用

- じゃがいもはしっかり洗い、皮つきのまま鍋に入れ、かぶるくらいの水を注ぎ中火にかける。沸騰したら弱火にし、やわらかくなるまで茹でる。
- 茹でたじゃがいもは熱いうちに皮をむき、なめらかになるまでつぶす。
- ★をよく混ぜ合わせる。
- たらこの中身をスプーンを使い薄皮から出し、★と混ぜ合わせる。
- ②が温かいうちに④を全体に混ぜ合わせ、粗びきこしょうで味を調えて、器にレタス・ブロッコリーとともに盛りつけてできあがり♪

#### コツ・ポイント

- じゃがいもは熱いうちにつぶすとホクホク食感に。
- 茹でたじゃがいもは熱いので、キッチンペーパーなどで包むように皮むきしてください。
- ★を混ぜた後でたらこを加えるときれいに混ざります。
- たらこが余ったので、最後に上にのせてカラフルなタラモサラダにしてみました。