



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

- 1 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。
- 2 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。
- 3 ★をよく混ぜ合わせる。
- 4 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。
- 5 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。