



ミニトマト サンタさんサラダ

クリスマス気分☆～じゃがいもレシピ①

ミニトマトサンタさんサラダ

材料 (6個分) ※写真は3個分

【和風マッシュポテト】

じゃがいも 中1.5個
酢 小さじ1/2
塩こしょう 適量
★マヨネーズ 大さじ1強
★砂糖 ふたつまみ
★だしパック(中身) ふたつまみ
※本格・万能だしパック使用

ミニトマト 6個
ブロッコリー 適量
星型にんじん 10個
黒ごま 適量

- じゃがいもは洗って皮をむき小さく切り、小鍋に入れたらかぶるくらいの水を入れて、柔らかくなるまで弱火で10分ほど煮る。
- ミニトマトは半分に切り、にんじんは星型に型抜きする。ブロッコリーとにんじんを茹でておく。★を混せておく。
- じゃがいもはあたたかいうちに潰し、酢を回しかけて混ぜて★を混ぜて、塩こしょうをして味を調える。
- ミニトマトの間にまるめたマッシュポテトをはさむ。黒ごまで目をつける。帽子の上はマッシュポテトを小さくまるめてのせる。
- 皿の中央にミニトマトサンタさんを置き、まわりにブロッコリーとにんじんを飾ってできあがり♪

コツ・ポイント

- 電子レンジでじゃがいもを温めると時短になります。
- マヨネーズの量は少ない方が、サンタさんの顔が成形しやすいです。
- マッシュポテトの味つけはお好みで調整してください。