



# 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

- 1 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。
- 2 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。★を混ぜておく。
- 3 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。
- 4 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。
- 5 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。