



新じゃがのポテトサラダ

旬の新じゃがをシンプルな味付けで堪能！京のしろだしを使うことで新じゃがの甘みが引き立ちます。

材料（2人前）

じゃがいも 2個（約230g）

お酢 大さじ1

京のしろだし 大さじ1

オリーブオイル 大さじ1

塩 適量

黒胡椒 適量

作り方

- 1 ジャがいもに十字に切り込みを入れて、竹串がスッと刺さるくらいまで皮ごと茹でる。ザルにあげて熱いうちに皮を剥く。
*とても熱いのでやけどに注意！じゃがいもをフォークで刺して皮を剥くのがおすすめです。
- 2 熱いうちに軽く潰し、お酢をかける。
*熱々のところにかけることで、お酢の酸味が柔らかくなります。
- 3 京のしろだし、オリーブオイル、塩を加え潰しながらよく混ぜる。
- 4 最後に味見をして塩・胡椒で味を整えたらできあがり。
*トッピングでかつお節やパルメザンチーズをかけても美味しいです。

このレシピで使った商品



京のしろだし