おだしのうね乃



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（または絹花　3g）
- オリーブオイル　大さじ１
- 塩　適量
- 黒胡椒　適量

作り方

1. じゃ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（または絹花）、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

Copyright (c) Uneno Co., Ltd. All Rights Reserved.