



デコレーション・ポテサラ

ポテトサラダをデコレーションで華やかに飾る

材料	2人分		準備
馬鈴薯 (メークイン) 塩 砂糖 胡椒 マヨネーズ	80 g 小匙 1/6 小匙 1/4 少々 大匙2		皮ごと半分に切って柔らかく茹でる
胡瓜 塩	30 g 少々		薄い輪切りにし軽く塩をふる
人参	10 g		薄い半月切り
玉葱 塩、 レモン汁 オリーブオイル	20 g 少々 大さじ1		玉葱はみじん切り
固ゆで卵 薄切りハム レタス ラデッシュ	1個 4枚 4葉 2個		花形切り 飾り切り

作り方

- ① 馬鈴薯は皮ごと半分に切って柔らかく茹で、熱いうちに皮を剥いてボールにとり、八分通りつぶして塩、砂糖、胡椒で調味して冷やしておく。
- ② 胡瓜は薄い輪切りにして軽く塩をふり、暫くおいて水気を絞る。
- ③ 人参は薄い半月切りにして茹で、冷ましておく。
- ④ 玉葱はみじん切りにして軽く塩で揉み、布巾に包んで水中で晒し、水気を絞ってレモン汁をからませる。
- ⑤ ①の漬した芋にマヨネーズを練り混せて②③④を和える。
- ⑥ 盛り付けの器の中央にレタスを敷いて中央に⑤のポテトサラダをのせる。
- ⑦ 薄切りハムを二つ折りにしてバラの花型に巻き、ゆで卵の花形切りと共に⑥の上に飾り、ラデッシュの飾り切りをあしらう。