

クッキングレシピ

料理名

もち大豆ポテトサラダ



材料

4人分

じゃがいも

4個

もち大豆水煮

90 g

にんじん

1/3本

きゅうり

1/3本

★ オリーブオイル(ひまわり油)

大さじ3

★ 牛乳

大さじ2

★ 上白糖

大さじ1

★ 塩こしょう

少々

作り方

調理時間

約20分

1. じゃがいもは皮をむいてつぶしやすい大きさに切り、にんじんも皮をむいてみじん切りにする。
2. きゅうりは、薄めの輪切りにして塩もみし、水気を切っておく。
3. 鍋にじゃがいもを入れ、柔らかくなるまで茹でて水気を切ってつぶす。
4. にんじんは、柔らかくなるまで茹でておく。
5. ボウルにつぶしたじゃがいも、にんじん、きゅうり、もち大豆水煮w p 加え混ぜ合わせる。
6. 5.に★の調味料を加え味を調え、お皿に盛り付けたら完成。