

## ■ ■ ■ PariPari! PoriPori! Club! ■ ■ ■



### 塩麴ポテトサラダ

ぽってり……としたなめらかな食感！

■ シンプルにじゃがいもとほんのり麴の香りを味わうサラダ！こうじとお米のでん粉でポタッとなめらかな舌ごち！

#### 材料（4～5人分）

じゃがいも……………500g（中玉約4～5個）  
 にんじん……………1/3本  
 玉ねぎ（炒めた物）……………1/2玉  
 塩麴粉末……………大さじ2杯  
 マヨネーズ……………大さじ5杯  
 サラダ油・コショウ・食塩・うまみ調味料……………適宜

#### 作り方

- ① 玉ねぎはみじん切り、にんじんは角切りにします。フライパンにサラダ油を熱し、しんなりきつね色になるまで炒め、冷ましておきます。
- ② じゃがいもは、きれいに水洗いし皮付きのまま鍋にいれ、かぶるくらいの水で竹串がすーっと通るくらいにゆであげます。
- ③ ゆであげたじゃがいもは、熱いうちに皮をむきボールに移してつぶしておきます。
- ④ ③に、炒めた玉ねぎとにんじん、塩麴粉末、食塩、コショウ、うまみ調味料をいれさっくり混ぜあわせます。最後にマヨネーズをいれてよく混ぜあわせてください。

※ 調理の際は、火傷や焦げ付きに注意してください。