

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



### 塩麴ポテトサラダ

ぽってりり……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。