

「季節の台所・彩」の
宮田シェフによる
季節のおばんざい

食卓に プロの味を!

皮つきポテトのサラダ彩風

〈材料〉

ジャガイモ(男爵、キタアカリなど)
…5個

(A)

卵黄…1~2個
生クリーム…大さじ1~2
西京みそ(白みそ)
…大さじ1~2
マヨネーズ…大さじ1~2
塩・コショウ…少々

飾り用野菜、黒コショウ…適量

ココガ
プロのワザ

「ジャガイモをしっかり冷やす」

ジャガイモは熱いうちに皮ごと潰し、バットなどに広げて切るようにかき混ぜながら、しっかりと冷めます。そうすることで、水気が飛んでホクホクになり、調味料の味も生きます。氷水などで無理に冷ますとベトつくので注意を。

〈作り方〉

① ジャガイモはタワシなどでよく洗って、皮つきのまま220度のオーブンで20〜30分、竹串がすつと通るまで焼く。

② 焼きあがったジャガイモは、熱いうちにつぶしてから、よく冷ます(上記参照)。

③ しっかりと冷めたら、ボウルなどに移し(A)の調味料を味を見ながら入れ、好みの味に仕上げる。器に盛り、飾り用の野菜を添え、黒コショウを振る。

シェフのアドバイス

お惣菜の中で人気ナンバーワンの皮の食感がアクセントになったサラダ。「レシピを教えて」というお客様が多いので、今回ご紹介しました。手順は簡単ですが、時間と手間がかかります。卵黄と生クリーム、西京みそでマイルドに。好みの味に仕上げてください。

「季節の台所・彩」

北見市常盤町4丁目2-29 ☎0157-33-1267、営業時間:
おひるごはん/11時~15時(LO14時)、よるごはん/
17時~22時(LO21時)、月曜定休

【彩からのお知らせ】

ジャガイモやカボチャなど秋の野菜や秋鮭なども出揃ってきました。オホーツクの収穫の秋を、当店のメニューで味わってください。お待ちしております。