

お料理 クリップ

満腹安心のクリスマス

本文レシピ／大阪ガスクッキングスクール

撮影／東谷幸一

さっぱり味のポテトサラダを
“食べられるツリー”に。
パーティーが盛り上がること間違いなし！

ポテトサラダツリー



■材料 (4人分)

無糖ヨーグルト…100g
ジャガイモ…300g
塩・コショウ…各少々
マヨネーズ…大さじ1
ブロッコリー…1株 → 小房に分け、ゆでる
プチトマト…4個 → 半分に切る
スライスチーズ…1枚 → 好みの型で抜く

■作り方

- 1 ザルにキッチンペーパーを敷き、ヨーグルトを入れて1時間ほど置く(写真)。
- 2 ジャガイモは皮をむいて小切りにしてゆで、粉吹きにする。熱いうちに粗く潰し、塩・コショウを加え、粗熱が取れば1とマヨネーズを加え混ぜる。
- 3 2を円すい形に盛り、ブロッコリー、トマト、チーズで飾る。

ヨーグルトの
水切りは、こ
の方法が基本



■粉吹き芋にすると、水っぽくなりにくくなります。ヨーグルトの水切り後に出た液体(ホエー)は、料理や飲料に使えます。

