

お料理 クリッパ

やみつききの歯触り

本文レシピ／大阪ガスッキングスクール

撮影／東谷幸一

新ジャガの 中華風サラダ

ジャガイモのシャキシャキした歯触りが新鮮！
焼き豚とザーサイの旨味がおいしさを後押しします。



■材料 (4人分)

- ジャガイモ……………中1個
ニンジン、焼き豚…各30g
味付きザーサイ…10g → みじん切りに
酢……………大さじ1/2
ゴマ油……………小さじ1
塩、コショウ…各少々

■作り方

- 1 ジャガイモ、ニンジン、焼き豚は千切りにし、ジャガイモは水にさらしておく。
- 2 ジャガイモとニンジンを熱湯で30秒程ゆで(写真)、ザルに上げて粗熱を取る。
- 3 焼き豚と2を合わせ、Aで和える。

歯応えが残る
よう、さっと
ゆでる



■ ジャガイモは水にさらしてデンプンを取り除くことで、ゆでた時の粘りも出にくくなります。

