

ワサビ入り簡単ポテトサラダ

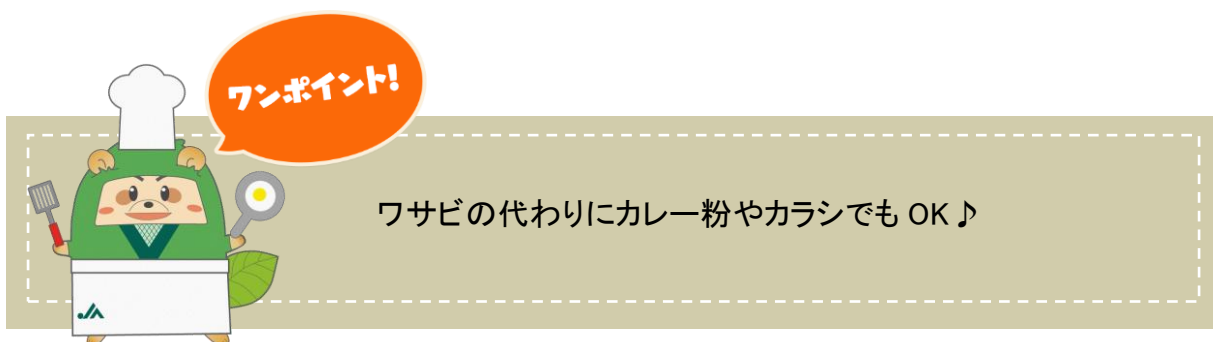


材料（4人分）

ジャガイモ	……………	小5個(約300g)
塩	……………	ひとつまみ
グリーンピース	……………	80g
粒コショウ	……………	少々
粉チーズ	……………	少々
A マヨネーズ …………… 大さじ3		
オリーブオイル	……………	大さじ1
ワサビ	……………	小さじ1

作り方

- 1) ジャガイモを少し大きめに切って水に数分浸し、塩を入れた熱湯で茹でる。
- 2) ジャガイモが茹で終わる少し前にグリーンピースを加えて一緒に茹で、茹であがったらザルにあげて水気を切る。
- 3) ②で使った鍋でジャガイモとグリーンピースを乾煎りし、水分を飛ばして粉ふきイモにする。途中で粒コショウを振る。
- 4) Aを混ぜ合わせ、③を和えて粉チーズを振ったらできあがり。



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

