



じゃが芋の和風サラダ

作り方(4人分)

じゃが芋	2個(約200g)
ちりめんじゃこ	10g
刻みのり	適量
小葱	1~2本
煮汁	
しょう油	大さじ1
みりん	小さじ2
きび砂糖	小さじ2
顆粒だし	小さじ1
水	1カップ弱

- ① じゃが芋の皮をむき、2cm角くらいに切る。
- ② ちりめんじゃこをフライパンで炒る。
- ③ 小葱を小口に切る。
- ④ 鍋に煮汁を煮立たせ①を柔らかくなるまで煮てじゃが芋だけをボウルにとる。
- ⑤ ④のボウルに②③をいれざっくり混ぜる。じゃが芋の角が取れるまで混ぜるとよい。
- ⑥ 器に盛り刻みのりをのせたらできあがり♪