

スペイン風ポテトサラダ

エネルギー : 298kcal(1人分)



* 材料と分量 * (分量は4人分です)

馬鈴薯	5個
卵	2個
レモン汁	大さじ2
塩	少々
オリーブオイル	大さじ1
マヨネーズ	大さじ5
にんにくすりおろし	1片
刻みパセリ	少々
ブラックペッパー	少々
パプリカパウダー	少々

* 作り方 *

馬鈴薯、卵はよく洗う。

卵はアルミホイルで包んで馬鈴薯と一緒に茹でる。
竹串で馬鈴薯を刺し、スッと通ったら火を止める。

馬鈴薯の皮を丁寧にむき、フォークを使って
軽くつぶす。

レモン汁、塩、オリーブオイルを入れ、よく混ぜます。
マヨネーズ、にんにくのすりおろし、刻みパセリを
合わせたものを加え、味を整える。

軽くつぶしたゆで卵1個分を加え、
ブラックペッパー、パプリカパウダーをふりかけて
出来上がり。

