

平成 30 年度 入賞

ハニーポテトサラダ



【生徒のおすすめポイント】
マヨネーズを使わず、はちみつやマスタードで味付けしているので、卵アレルギーの人もおいしく食べることができます。パセリとコーンを加え、いろいろよく仕上げています。

※給食用に献立をアレンジしています。

【材料】（4人分）

・じゃがいも	180g	〈ドレッシングソース〉	
・にんじん	40g	・オリーブ油	小さじ2
・とうもろこし	40g	・はちみつ	小さじ1
・ドライパセリ	少々	・酢	小さじ2
		・粒マスタード	小さじ1強
		・塩	少々
		・洋こしょう	少々

【作り方】

- ① ジャがいもは2cm角切りにして、水にさらし、ゆで、粗くつぶし、粗熱を取る。にんじんは3mmのいちょう切りにし、ゆで、水冷する。
- ② ドレッシングソースを作り、①と和える。
- ③ ドライパセリを加えて混ぜる。