

「サクサク王子」の タルタルサラダ

インゲンのレシピ



彩りよく盛りつけて食卓で

よく混ぜましょう

材料 (4人分)

「サクサク王子」インゲン…………… 200g
ゆで卵 …………… 3個
A (タマネギ(みじん切り)…大さじ2
ピクルス(みじん切り)…大さじ2
パセリ(みじん切り)…小さじ1
マヨネーズ……………大さじ5
フレンチマスタード…小さじ1
塩、コショウ……………各少々
塩……………少々

作り方

- ①「サクサク王子」はヘタを切り落とし、たっぷりの熱湯に塩を加えた中で1分ゆで、手早く冷水に放します。冷めたらザルにあげて水気を切り、食べやすい長さの斜め切りにします。
- ②ゆで卵は、卵黄 1/4 個分を別にとって、残りはみじん切りにします。
- ③A をよく混ぜて、(2)のみじん切りにしたゆで卵を加えてタルタルソースを作ります。
- ④器に(3)のソースをしき、(1)の「サクサク王子」を形よく盛りつけます。(2)で残しておいたゆで卵の卵黄を、裏ごしながらふりかけます。

ワンポイント

タルタルソースのかわりに、ほぐした明太子をマヨネーズであえた明太マヨネーズでも美味。こちらは淡いピンク色のソースです。「サクサク王子」のきれいなグリーンを生かして、ソースはかけずに下に食卓で混ぜましょう。