

クリスマスのポテトサラダ

ブロッコリーのレシピ



ツリーの形にしても
かわいい!

リースに見立てて飾り付け!
彩り豊かでクリスマスパーティーに♪

材料 (4人分)

ジャガイモ	4 個
卵	2 個
「タマネギ	1/2 個
キュウリ	1/2 本
A トウモロコシ (缶詰)	適量
塩、コショウ	適量
マヨネーズ	適量
<飾り付け用>	
ブロッコリー	1/2 個
カリフラワー「オレンジ美星」	
または「美星」	1/2 個
ミニトマト	2 個

下ごしらえ

キュウリは薄く切り塩もみをしておきます。タマネギはみじん切りにして、お好みで水にさらして水気を切ります。

作り方

- 1 ジャガイモは皮をむき、1/4 の大きさに切りま
す。ジャガイモと卵と一緒に水から約 15 分茹
でます。
- 2 茹で上がったら、卵を冷水につけて冷やしたら、
皮をむき、ボールに入れて荒くつぶします。
- 3 (2)にジャガイモを入れ適度にマッシュして、
【A】を混ぜ合わせます。(ポテトサラダの出来上
がり)
- 4 ブロッコリー、カリフラワーは小房に分け、約
2 分茹でて取り出します。ミニトマトは半分に
切ります。
- 5 (3)をお皿にリース状に盛り付け土台にします。
(4)を彩りよく飾り付けます。