



Recipe 01

卵と海老のデリ風ポテトサラダ

まろやかでクリーミーな味わい、なめらかな食感は、マヨネーズ代わりの自家製ホワイトソースが決め手。



材料(6~8人分)

- | | |
|---------------------|------------------------|
| ● じゃがいも …………… 6個 | ● * ホワイトソース |
| ● 海老 …………… 12尾 | ● 牛乳 …………… 600ml(3カップ) |
| ● ゆで卵 …………… 3個 | ● バター …………… 60g |
| ● ハム …………… 3枚 | ● 玉ねぎ …………… 1/4個 |
| ● きゅうり …………… 1本 | ● 薄力粉 …………… 60g |
| ● イタリアンパセリ …………… 適量 | ● 塩 …………… 小さじ1.5 |
| ● 黒こしょう …………… 適量 | ● こしょう …………… 適量 |

作り方

1. じゃがいもは皮をむいて4等分し、水にさらす。鍋に入れ、水から柔らかくなるまでゆで、竹串がすっと通るくらいになったら水気を切る。ポウルに移し、熱いうちにつぶす。
2. 海老は殻をむいて背わたを取り、沸騰したお湯でゆでて火が通ったら引き上げる。
3. ハムは1cm角に切り、きゅうりは輪切りにする。
4. ホワイトソースを作る。フライパンにバターを入れて熱し、溶けてきたら薄切りにした玉ねぎをしんなりするまで弱火で炒める。そこに薄力粉をふるい入れて玉ねぎと混ぜたら、牛乳を少しずつ加えて溶き混ぜていく。とろみがついてきたら塩・こしょうを入れて沸騰させ、火を止めて 1. のじゃがいもに加えて混ぜ合わせる。
5. 4. のあら熱がとれたら、ハムときゅうりを加えて混ぜ合わせる。
6. 大皿に 5. を盛りつけ、海老と輪切りにしたゆで卵をトッピングする。仕上げにイタリアンパセリをのせて黒こしょうを振る。



4. 牛乳を4~5回に分けて少しずつ加え、その都度しっかりと混ぜます。仕上げに必ず沸騰させて。

Point

ホワイトソースは玉ねぎと一緒に炒めるとダマになりにくく、さらっとした仕上がりになります。