

# 酢だこのポテトサラダ

鮮やかな酢だこの赤色が定番おかずを華やかに見せてくれます。

調理時間

30分

1人当り

310kcal



東信水産のHPでもご覧いただけます。

<http://www.toshin.co.jp/>



## ●材料 (2人分)

- ・酢だこ ..... 70g
- ・じゃがいも ..... 2個
- ・セロリ ..... 40g
- ・玉ねぎ(薄切り) ..... 1/6個分
- ・マヨネーズ ..... 大さじ4
- ・塩、こしょう ..... 各適宜



## ●作り方

- ① 玉ねぎは水にサッとさらして、キッチンペーパーで水気をしぼる。セロリは薄切りにする。
- ② じゃがいもはよく洗い、丸ごと水から茹でる。20分ほどしてじゃがいもに竹串がスッと通るようになったら、熱いうちに皮をむき、ボウルに入れる。塩・こしょうを加え、木べらでざっくりつぶす。玉ねぎとセロリを加え、混ぜる。
- ③ 酢だこを薄切りにし、②の粗熱がとれたらマヨネーズを加える。最後に酢だこを加えてざっくりと混ぜる。

### POINT!

じゃがいもが熱いうちにマヨネーズを加えると、分離することがあるので、粗熱が取れてからにしてください。



東信水産お魚かんたんレシピ

料理 渡部 和泉

お魚かんたんレシピTOPへ戻る