

きよしイチオシ



タラモサラダ

◎材料 4人分

- ・ジャガイモ…4個400g
 - ・生クリーム…1/2カップ
 - ・つぶちゃん(明太子)…120g
 - ・塩…少々
- g
(お好みで量を調節してください)

◎作り方

- (1)ジャガイモは皮をむいて1~1.5cmに切る。表面のでんぷんをさっと洗い流す。
- (2)(1)を耐熱容器に入れ、ラップをふんわりかけて、電子レンジで3~4分加熱したらラップを外し、熱いうちにジャガイモをつぶしながら混ぜる。
- (3)ボウルに(2)とつぶちゃん(明太子)を合わせ、生クリームを少し加えて滑らかに混ぜる。塩で味を調えたら出来上がり。

