

優秀賞

スナップえんどうと じゃがいものタルタル風サラダ



材料（2人分）

by りんご

スナップえんどう・・・8本
じゃがいも・・・1個
卵・・・1個
らっきょう・・・3個
マヨネーズ・・・大さじ2
塩・・・適宜
こしょう・・・適宜

作り方

- ① スナップえんどうは筋を取り、塩を少々入れたお湯で1～2分ゆでて冷ましておく。
- ② ジャがいもは2cm角くらいに切り、ラップをしてレンジで2分チンする。
- ③ 卵は沸騰したお湯に10分入れゆでる。
- ④ ゆでた卵をフォークの背で粗くつぶし、みじん切りにしたらきょうを入れ、マヨネーズで和える。
- ⑤ ④にスナップえんどうとジャがいもを加えて和え、塩こしょうで味を調える。

調理のポイント

**新玉ねぎがある時期はらっきょうではなく
新玉ねぎを使っても美味しいです。**

**卵は固くゆです、8分目くらいの半熟が
材料となじみやすいです。**

りんごさんのコメント

**スナップエンドウとじゃがいも、卵が
好きなので合わせてみました。**