

# ベジソースのポテサラサンド



## 材料 2 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
<ポテトサラダ>			
じゃがいも(茹で上がり後)	200g		
玉ねぎ	25g		
塩	0.25g		
ベジソースオニオンキャロットR	55g		
クロワッサン	2個		
グリーンリーフ	適量		

## ベジソースオニオンキャロットR

すりおろした玉葱・人参などの野菜の甘味を生かし、黒胡椒・マスタードでアクセントをつけた香り豊かなサラダ用ソースです。マヨネーズタイプを配合し、全体をまるやかにまとめました。サラダの他、揚げ物や焼き物などにご使用いただける汎用性のあるソースです。

## 作り方

- ①じゃがいもは皮つきのまま鍋に入れ、かぶるくらいの水を注いで火にかける。
- ②じゃがいもに竹串がスッと通るくらいまで茹でたら取り出して皮をむき、マッシャーでつぶす。
- ③玉ねぎは薄切りにして塩をふり、10分程度置いたら水で粗って絞る。
- ④②に③とベジソースを入れて全体を混ぜ合わせる。
- ⑤クロワッサンに切り込みを入れ、グリーンリーフと④の<ポテトサラダ>を挟んだら出来上がり。