

ベジタブルソースのポテトサラダ

ベジタブルソースの旨味と酸味のバランス良い、見た目にもオレンジ色がきれいな変わり種ポテトサラダです。



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
じゃがいも	400g		
玉ねぎ	50g		
塩	少々		
レタス	60g		
パセリ	少々		
ベジタブルソース	60g		

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、さいの目に切る。
- 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洗って絞る。
- ④器にレタスを敷いておき、②・③・ベジタブルソースを和えて盛り付ける。最後にパセリを散らす。

ベジタブルソース オニオン&キャロット

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、全体をまろ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。