

●じゃがいもの香味サラダ

【材 料】(4人分)

・じゃがいも(メークイン)	: 2個	《パセリマヨネーズ(作りやすい分量)》	
・イタリアンパセリ	: 50g	・パセリ	: 30g
・みつば	: 50g	・マヨネーズ	: 100g
・ベーコン	: 5枚	・レモン汁	: 1/2個分
・サラダ油	: 小さじ1	《トッピング(いずれも適宜)》	
・オリーブ油	: 大さじ2	・ゆで卵	
・塩	: 1つまみ	・ブラックオリーブ	
・レモン汁	: 1/2個分	・チーズ(パルミジャーノ・レッジャーノなど)	

【作り方】

① イタリアンパセリとみつばは葉と茎を分け、茎は5mm～1cmほどの長さに切る。

Point 爽やかな香りのパセリとみつばを組み合わせることで、味わいに深みが出る。

② じゃがいもはよく洗い、芽を取り除き、皮付きのまま、やわらかくなるまで電子レンジ(500W)に約5分間かける。粗熱をとり、1センチ幅の輪切りにする。

Point じゃがいもはメークインやインカのめざめなど皮が薄く、表面がつるつとした品種がおすすめ。

③ ベーコンは幅1cm弱の細切りにする。フライパンにサラダ油とベーコンを入れて火にかけ、弱めの中火でゆっくりとカリカリになるまで炒める。

④ ③のフライパンに②のじゃがいもを加えて一緒に炒め、塩をふる。

Point ベーコンとじゃがいもを一緒に炒めることで、じゃがいもにベーコンのうまみや香りがうつり、味がよくなじむ。

Point じゃがいもはすでに火が通っているので、焼き色がつく程度でOK。

⑤ じゃがいもに焼き色がついたら火を止め、①のイタリアンパセリとみつばの茎を加え、余熱で火を通す。

⑥ 皿に盛って、熱いうちにレモンを搾り、粗熱をとる。

⑦ パセリマヨネーズを作る。パセリとレモン汁をミキサーにかけ、かくはんする。途中でマヨネーズを加え、さらにミキサーにかけ、⑥のサラダの皿に添える。

Point じゃがいもとベーコンのコクのある味わいに、パセリの香りとマヨネーズの酸味をプラスすることで味が引き締まり、後味もさっぱりといただける。

Point パセリマヨネーズはソテーしたサーモンや鶏肉につけて食べてもおいしい。

⑧ ⑦の皿にイタリアンパセリとみつばの葉を散らし、オリーブ油を回しかける。

Point ゆで卵やブラックオリーブ、チーズをトッピングしてもおいしい。