



【へべすのポテトサラダ】



川崎 泰富 (かわさき・やすとみ) さん

材料 (4人分)

へべす	2 コ (100g)	ごま油	小さじ 1
じゃがいも	1 コ (150g)	塩	みつまみ
たまねぎ (紫)	1/3 コ (60g)	粗びきこしょう (黒)	みつまみ
にんじん	20g		

手順

- (1) へべすを 2 コ用意してヘタを取る。ひとつは皮をむき、果肉をみじん切りにする。
皮は千切りにして水にさらし、その後水気をしっかりとる。
もうひとつのへべすは半分に切って輪切りにする。もう半分は仕上げに絞り汁として使う。
- (2) たまねぎは薄切りにする。にんじんは千切りにして塩もみする。
- (3) じゃがいもは丸ごとゆがき、皮をむいて潰しておく。
- (4) ボウルにじゃがいも、たまねぎ、にんじん、みじん切りにしたへべす、千切りにしたへべすの皮、ごま油、塩、粗びきこしょうを入れる。そこに絞り汁用へべすの果汁を絞り入れ、全体をよく混ぜ合わせる。
- (5) (4) を器に盛り付け、輪切りにしたへべすをトッピングしたら完成。