ジャガイモとバジルのポテトサラダ

スチームモード　ホットエアモード　コンビモード

合計加熱調理時間　約 43 分

［1人分：136kcal／ 食塩相当量：0.3 g］

バジルやクルミ、ヨーグルトを合わせたアレンジサラダ。マヨネーズを使わず、ヘルシー＆風味豊かに仕上がります。

材料（25人分）

クルミ	100g
ジャガイモ	2000g
＜材料a＞	
ヨーグルト	500g
オリーブオイル	75g
バジル（みじん切り）	25g
ハチミツ	50g
塩	7.5g
水菜（長さ2cmに切る）	250g

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。
※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分　量

25人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	—	3分	180℃
2	スチーム	—	40分	100℃

作り方

1. 20mmのホテルパン1枚にクルミをのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 65mmの穴あきホテルパン2枚にジャガイモを入れて【設定2】で予熱後、加熱する。
3. 2のジャガイモの皮をむいてつぶし、1、＜材料a＞を混ぜ合わせて冷やす。
4. 器に水菜を盛り、3をのせる。

調理ポイント

◆ジャガイモは皮つきのまま蒸すことで、皮を簡単に薄くむける。
◆ジャガイモが熱いうちに調味料を混ぜると、酸味が和らぎ、味がなじんで食べやすくなる。

Copyright (C) 2024 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.