

ジャガイモとバジルのポテトサラダ

合計加熱調理時間 約**43**分

[1人分：136kcal／食塩相当量：0.3g]

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

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。