

まいたけとれんこんの食感が新感覚！

しゃきしゃき★ポテトサラダ



材料 (2人分)

雪国まいたけ・・・1パック

れんこん・・・1/4節

じゃがいも・・・1個

【A】

マヨネーズ・・・大さじ1

生クリーム・・・大さじ1

砂糖・・・小さじ1

塩・・・小さじ1/4

こしょう・・・少々

🍴 1人前/約147kcal

🕒 調理時間/約20分

🍴 作り方

- 1 雪国まいたけは食べやすい大きさにさく。れんこんは皮をむき、5mm厚さのいちちょう切りにし、酢水（分量外）につけてアクを抜く。
- 2 れんこんは500Wの電子レンジで3～4分加熱し、一回かき混ぜて、雪国まいたけを加えてさらに2分加熱する。
- 3 じゃがいもは洗って皮付きのままラップに包み、電子レンジで7分程加熱し、熱いうちに皮をむいてボウルに入れ、マッシュする。
- 4 粗熱をとった(2)と(3)を混ぜ合わせ、Aを加えて味を調べ、器に盛ってできあがり。

Point

飾りにはれんこんの輪切りを2枚ほどとっておき、500Wの電子レンジで3～4分加熱してカリカリにしたものをのせて。