

優秀賞 増田高等学校 吉田有里さん

あんかけポテトサラダ



新しい発想で見た目も味も楽しめます！
とろとろのあんに、マッシュポテト、おこげの
パリパリ感など多様な食感がポイントです。

【材料】（2人分）

＜マッシュポテト＞

じゃがいも・・・90g ☆塩・・・少々

☆砂糖・・・10g ☆マヨネーズ・・・10g

＜あん＞

水・・・120ml 顆粒だし・・・3g

★酒・・・5ml ★みりん・・・5ml

★醤油・・・5ml ★塩・・・1g

にんじん・・・5g しいたけ・・・3g

えのき・・・3g きぬさや・・・2g

ねぎ・・・2g 片栗粉・・・18g

＜おこげ＞

ごはん・・・30g サラダ油・・・適量

○水・・・30ml ○醤油・・・5ml

○砂糖・・・5g ○顆粒だし・・・2g

【作り方】

＜マッシュポテト＞

①じゃがいもの皮をむき、800W 電子レンジで6分加熱する。

②①をつぶし、あら熱がとれたら☆を入れて混ぜる。

＜あん＞

③鍋に水と顆粒だしを入れ、一煮立ちしたら★の調味料とすべての具材を入れる。

④一煮立ちしたら水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。

＜おこげ＞

⑤フライパンに油を入れ、ごはんを1.5cm程度の厚さで両面におこげができるまで焼く。

⑥両面に○を混ぜたたれを塗り、軽く焼く。

⑦器におこげ、マッシュポテト、あんの順に入れて盛り付ける。