SHERATON

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

レシピ考案者/
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
宴会調理 副料理長　市川 善行

マグロとポテトのじゃぱニース風サラダ

調理時間：15分

※写真はイメージです。

マグロ ＋ ジャガイモ ＋ 使ったのはこの商品

マグロとポテトのじゃぱニース風サラダ

【材料/2～3人前】

マグロ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
インゲン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6本
黒オリーブ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5個
ジャガイモ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1個
アンチョビ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1枚
卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1個
トマト（小さめ）・・・・・・・・・・・・・・・・・1個
葉もの・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量
ニンニク（みじん切り）・・・・・・・・1/2片
黒コショウ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
オリーブオイル・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
キユーピー すりおろしオニオンドレッシング
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・80cc
EXバージンオイル・・・・・・・・・・・・・・・5cc
ワサビ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・10g

【作り方】

①ゆで卵を作る。又、インゲンも茹でておく。
②「キユーピー すりおろしオニオンドレッシング」に、EXバージンオイルとワサビを加える。
③フライパンを強火で火にかけ、マグロの両面だけを軽く焼き、それ以上熱が入らないように直ぐに氷水に入れる。マグロが冷めたら取り出し、水気を取っておく。
④ジャガイモはよく洗い、皮付きのままラップを掛け、串が簡単に通るくらいになるまでレンジで加熱する。その後、皮をむき、1cm幅にスライスしておく。
⑤フライパンにオリーブオイルを入れ、弱火でニンニクの香りが出るまで炒める。刻んだアンチョビを加えて火を止める。④の上から掛け、黒コショウを振り冷ます。
⑥葉ものは水にさらし、シャッキとさせる。
⑦マグロ、トマト、ゆで卵は食べやすいようにカットする。
⑧⑤、⑦をお皿に盛り付け、上から②を掛け、仕上げに⑥を飾りつけて完成。