

ガイコツのハロウィンポテトサラダ



kewpie 

材料(4人分)

じゃがいも	3個
サラダクラブ お家で作るごちそうサラダ シーザーサラダ用 生	1袋 (90g)
スライスチーズ	1枚
のり 焼き	適量
キューピー マヨネーズ	大きじ6
キューピー テイステイドレッシング イタリアン	適量
サラダクラブ 北海道コーン (ホール)	1/4袋
サラダクラブ うずら卵水煮 (国産)	1袋

作り方 (調理時間15分)

1人分 約292kcal

食塩相当量 約0.8g

- 1.じゃがいもは洗った後ぬれたまま、乾いたクッキングペーパーで包み、さらにラップでふんわり包んで、レンジ(500W)で約8分加熱し、皮をむく。ボウルに入れ、なめらかになるまでつぶし、マヨネーズで和える。
- 2.スライスチーズでガイコツの頬を4枚切り、残りは小さく切る。
- 3.①でガイコツの顔を2個作る。うずら卵4個とのりで目を作り、のりで作った鼻と②の頬をのせ、コーンを並べて歯にし、器に盛りつける。残りのうずら卵は半分に切る。
- 4.③のまわりにお家で作るごちそうサラダ シーザーサラダ用を盛りつけ、残りのチーズ、うずら卵、コーンを散らし、ドレッシングをかける。

