

GABAN®

ツナとオリーブのポテサラ



ブラックオリーブとスモークパプリカの風味で大人のポテサラに。
スモークパプリカはマヨネーズに混ぜてもよくなじみます。

材料 (4皿分)

- じゃがいも…500g
- ワインビネガー (米酢) …15ml
- 砂糖…3g
- 塩…少々
- GABAN® ブラックペッパーグラウンド…少々
- きゅうり…50g
- 紫玉ねぎ…50g
- ノンオイルツナ缶詰…70g
- GABAN® ブラックオリーブスライス…30g
- 半熟ゆで卵…4個
- マヨネーズ…80g
- GABAN® おろしにんにく…5g
- GABAN® スモークパプリカパウダー…適量

レシピ (所要時間 : 30分) ※

- ① じゃがいもは水からゆでて熱いうちに皮をむき、潰してワインビネガー、砂糖、塩・ブラックペッパーで味を調べておく。
- ② きゅうりはスライスし、軽く塩を振って水気を絞る。紫玉ねぎはスライスする。
- ③ ①に②、ツナ、オリーブを入れ、マヨネーズとおろしにんにくを合わせたものを加えて混ぜる。
- ④ 塩・ブラックペッパーで味を調べ、冷蔵庫で味をなじませる。
- ⑤ 器に盛り、半熟ゆで卵を添え、スモークパプリカパウダーを振りかける。

※冷ます時間、なじませる時間は含みません。