

GABAN[®]

ヨーグルト + ちよいとし
スパイス

明太ポテトサラダ



ヨーグルトでさっぱり仕上げたノンオイルの明太ポテサラ。
スパイスが味に深みを与え、コクのある味になります！

材料

●明太ソース

プレーンヨーグルト…300g
辛子明太子（バラ子）…100g
GABAN[®] オニオンパウダー…2g
GABAN[®] ガーリックパウダー…2g
GABAN[®] ブラックペッパー荒挽…1g
GABAN[®] デイルウィードホール…0.5g

●明太ポテトサラダ（5～6皿）

じゃがいも…400g
穀物酢…10ml
塩…適量
明太ソース…180g

レシピ（所要時間：30分※）

- ① じゃがいもは皮ごと蒸し（またはゆでる）、皮をむいて粗めにつぶし、穀物酢、塩で味を調え、粗熱を取っておく。
- ② ボウルに明太ソースの材料を入れて混ぜる。
- ③ ①に②のソースを和え、塩で味を調える。
- ④ 器にお好みの葉野菜と共に盛りつける。

※粗熱を取る時間は含みません。