

たっぷりビーツの ピンクポテトサラダサンド



プレーンなポテトサラダにビーツを加えてピンク色に。鮮やかな色合いが目を引くサンドイッチです。味わいは穏やかなので、このサラダをベースに様々なアレンジも楽しめます。

<材料> 2~3人前

| | |
|------------------------|------|
| 角食パン (8枚切り) | 2枚 |
| 無塩バター | 6g |
| たっぷりビーツの ピンクポテトサラダ※ | 100g |
| サラダ菜 | 6g |
| マヨネーズ | 2g |

<作り方>

- ① 角食パンは片面に無塩バターを塗り、サラダ菜をのせ、マヨネーズを線がけする。
- ② もう1枚の角食パンに、たっぷりビーツのピンクポテトサラダをのせて塗り伸ばし、①と合わせる。
- ③ 耳を切り落とし、3等分に切る。

※たっぷりビーツのピンクポテトサラダ

- ① じゃがいも 300gを皮ごと柔らかくなるまで蒸してから皮をむく。熱いうちに粗く潰す。
- ② 国産ダイスビーツ 100gを塩、白ワインビネガー少々を入れた湯で1分程ゆでる。
- ③ ①②と紫タマネギ (スライス) 70gを合わせる。
- ④ ビーツのゆで汁 5gとマヨネーズ 60gを混ぜ合わせてから③に加え全体をよく混ぜ、塩、白こしょうで味を調える。ビーツの色素が徐々にポテトに馴染んで来るので、使う前にしっかり混ぜ合わせる。

