

◎◎ ピンクのポテトサラダ ◎◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（4人分）

ジャガイモ（男爵）	3個（400g）
ビーツ	1/3個（120g）
ベーコン	80g
ゆで卵	2個
フレンチドレッシング	大さじ3
【ソース】	
マヨネーズ	30g
ゴルゴンゾーラ	10g
フレンチドレッシング	大さじ1
塩・黒胡椒	適量

添え野菜

チコリ・チャービル・ベビーリーフなど



ここがポイント！

ビーツ

ボルシチでは欠かせないビーツ、ほうれん草と同じアカザ科の野菜というの知らない人が多いのではないのでしょうか。今回は定番の煮込みやスープではなく、ポテトサラダに使ってみました。輪切りにすると円状の赤い輪があります。鮮やかな赤い色素はベタシアニンという強い抗酸化力があります。美容と健康に良いと赤ビーツのジュースもありますよね。冬のこの時期は比較的生のビーツは手に入りやすいですが、もしも手に入らなくてピンクに仕上げたい場合は紫キャベツを細かく切っているとピンク色になります。赤ビーツの缶詰も売っていますので、見かけたら手にとってチャレンジしてみてください。ビーツを入れないで作る場合は、ゴルゴンゾーラの風味をより感じるポテトサラダに仕上がります。



- 1 ジャガイモを皮ごと蒸し器で竹串がすっと入るまで蒸す（30-40分）。
- 2 ゆで卵を作り、刻んでおく。
- 3 ビーツは0.5cm角にカットし、電子レンジで火を通しておく。
- 4 ベーコンを短冊にカットし、フライパンで油をひかずにカリッと焼き、黒コショウをふっておく。
- 5 マヨネーズ30g、ゴルゴンゾーラ10g、フレンチドレッシング大さじ1をまぜあわせてソースを作っておく。
- 6 ジャガイモが蒸しあがったら熱いうちに皮をむき、木ベラで潰してフレンチドレッシングを大さじ3入れてさっくりとまぜる。
- 7 ビーツ・ベーコン・ゆで卵を加え、5のソースをまぜあわせて、塩・黒胡椒で味を調整して出来上がり

ばん くみこ先生のコメント☆

お酒大好きな飲み友達と、「居酒屋のお料理が美味しいかどうかはポテトサラダを食べればわかる！」と必ずオーダーしてしまうポテトサラダ。ワインにあわせるには、赤ワインだったら黒コショウを強めにきかせて大きめにカットしたベーコン入り、白ワインだったら鰯を入れて白ワインビネガーが効かせるのが私流。今回はクリスマスを意識して可愛らしくピンクのポテトサラダにしてみました。具材はお好みでどんどん足してみてください。パーティーのときは、チコリやクラッカーにのせてフィンガーフード風に、子ども向けにはクリスマスツリーにみたてて、パプリカや人参を星型に抜いてお子様と一緒に盛り付けてみてください。前回のローストビーフのつけあわせにもどうぞ。

