

◎そら豆のポテトサラダ◎

季節ごとに具材をアレンジするのが楽しいポテトサラダ。旬のホタルイカと空豆をたっぷり加えたらいつものポテトサラダもおもてなし料理になりました。



■材料（4人分）

そら豆	4本	茹でたもの(基本の茹で方より)
ジャガイモ	中 2個	
ホタルイカ	150g	
プチトマト	2個	
ディル	2枝	
Aアンチョビ	1フィレ	
A米酢	大さじ1/2	
A白コショウ	適量	
オリーブオイル	大さじ1	

1 ジャガイモはたわしで洗い、湯に塩・ローリエを入れ皮つきで、丸ごと串がすっと刺さる固さになるまで茹でる。空豆はサヤから出し、塩ゆでして皮をむく。ディルは茎から外し1・5センチ幅に切る。ホタルイカは目・軟骨を取り除き、熱湯を通す。

2 <ドレッシング>アンチョビを細かく切る。ボウルにAを入れてホイッパーで混ぜ、オリーブオイルを混ぜながら少しずつ加える。

3 ①のジャガイモの皮を熱いうちにむき、フォークなどでつぶす。どこまでつぶすかは好みで。ドレッシングと合わせ、粗熱が取れたら空豆・ホタルイカ・ディルを加え、形が崩れないようにざっくりと混ぜる。盛り付けて完成。

*冷蔵庫で3日保存可能

*ドレッシングはたっぷり作って冷蔵庫で2週間保存可。他のサラダにも使えます。

*今回、ドレッシングを作りましたがマヨネーズでも美味しいです。その時も是非アンチョビは加えてくださいね。