

塩麴入りポテトサラダ



材料(3～4 人分)

- ・じゃがいも 4 個
- ・たまねぎ 1 個
- ・きゅうり 2 本
- ・塩麴 大さじ 1
- ・豆乳塩麴マヨネーズ
大さじ 2～3

<豆乳塩麴マヨネーズ>

- ・豆乳 100 ml
- ・オリーブオイル 80 ml
- ・酢 大さじ 1
- ・塩麴 大さじ 2

作り方

<豆乳塩麴マヨネーズ>

- ①塩麴をミキサーに入れ、なめらかになるまで攪拌する。
- ②↑に残りの材料を加えてさらに攪拌する。

<塩麴入りポテトサラダ>

- ①じゃがいもを茹で、熱いうちにマヨネーズを入れ、軽くつぶして冷ます。
- ②たまねぎは薄切りにし、塩麴を混ぜてしんなりさせる。
きゅうりは薄い輪切りにする。
- ③ボウルに①と②を入れ、豆乳塩麴マヨネーズを加えてあえる。

ポイント&その他

豆乳塩麴マヨネーズは茹で野菜・蒸し野菜によくあいます。

マカロニサラダにもおすすめです！