

# 赤たまポテサラdeフィンガーオードブル

## オリエンタルママさん考案



### ●材料● 2～4人分

じゃがいも…2個 (200g)

市販甘酢…60g～

赤玉ねぎ…50g薄切り

赤玉ねぎ…くり抜き数枚

茹でブロッコリー…6房

ホールコーン…大さじ2

エビ…4匹～

ホタテ…4個～

オリーブオイル…大さじ1

ポテトチップス…お好み枚数

### (a) 合わせ調味料

サワークリーム…45g

マヨネーズ…30g

ガーリックパウダー…少々

塩…2つまみ

### (b) 黒胡椒…少々

パセリ…少々

### ●作り方●

- ① 赤玉ねぎは皮を剥いて端をカットし、1枚だけくり抜き用に残し、必要分をスライサーでスライスする。甘酢の中にくり抜いた玉ねぎとスライスした玉ねぎを30分以上漬ける。
- ② 茹でブロッコリーは、細かくみじん切りにして水分はペーパーで拭き取る。
- ③ じゃがいもはレンジ600wで6分前後加熱し、温かいうちにマッシュして、混ぜ合わせた (a)、コーンを入れて和える。
- ④ ③が冷めたら、刻んだブロッコリー、水分を拭き取った赤玉ねぎスライスを混ぜ、お皿にツリーの型に成形する。
- ⑤ エビ、ホタテは、オリーブオイルでソテーして、(b) をふる。
- ⑥ 写真のように盛り付ける。ポテトチップスにポテトサラダやシーフードをのせて、フィンガーフードで頂く。  
※サワークリームやガーリックが入るとポテトサラダがおしゃれな味になりますが、ない場合は、マヨネーズオンリーでも。

### ●考案者のコメント●

玉ねぎの旨味を生かしたいので甘酢でしんなりさせています。

爽やかな赤玉ポテトサラダにソテーしたシーフードをコラボにチップスで楽しく頂くクリスマスメニューです。

赤たまねぎをスライサーで薄くカットして甘酢をなじませ発色よく柔らかい食感にして、子供さんにも頂けるようにしました。

小さなクッキー型があれば、くり抜けるので楽しんで下さい。