

カテェネ 農食ツアーリズム 「たまご」を使ったレシピ



自家製マヨネーズの アンチョビポテトサラダ

いつものポテトサラダを
自家製マヨネーズで作るだけで
こだわりの一品に



●おいしく作るポイント●



POINT 1

空気を含ませるようにして、全体がクリーミーになるまでしっかりと卵とサラダ油を混ぜます



POINT 2

お玉などでお湯を円状にぐるぐるとかき混ぜ、できた渦の中心に卵を落とし入れます。お湯に酢を加えると白身が散らばらず、きれいにまとまります

〈材料 (2人分)〉

- ジャがいも 2個 (300g)
- 塩 ふたつまみ
- スイートコーン 大さじ6
- アンチョビ 20g
- 粉チーズ 適量
- こしょう 適量

自家製マヨネーズ

- 卵黄 1個分 (Mサイズ)
- 塩 小さじ1/3
- こしょう 少々
- フレンチマスタード 小さじ1
- サラダ油 50ml

ポーチドエッグ

- 酢 大さじ1
- 卵 2個 (Mサイズ)

〈作り方〉

- 1.自家製マヨネーズを作る。ボウルに卵黄、塩、こしょう、フレンチマスタードを入れてホイッパーでよく混ぜ合わせる
- 2.1にサラダ油小さじ2 (10ml) を加えてしっかりと混ぜ、白っぽくなったら、さらに小さじ2 (10ml) を加えてよく混ぜる。その後、同様に残りのサラダ油を加えて混ぜる (Point1)
- 3.ジャがいもは皮をむき、4等分して水に5分ほどさらす。水気を切って鍋に入れ、かぶるくらいに水を加えて中火にかける。沸騰したら柔らかくなるまで10分ほど茹でる。お湯を捨てさらに火にかけ、混ぜながら水分を飛ばす
- 4.ボウルに3のジャがいもを入れてフォークなどでつぶし、塩と2のマヨネーズを全量加えてよく混ぜる
- 5.4にスイートコーンとみじん切りにしたアンチョビを加えて混ぜ、器に盛り付ける
- 6.ポーチドエッグを作る。たっぷりのお湯を沸騰させて酢を加え、ぐるぐると混ぜて渦ができたなら弱火にし、割っておいた卵を落とし入れる (Point2)。そのまま2分ほど茹でたら、お玉などですくって冷水に取る。同様にポーチドエッグをもう1つ作る
- 7.ポーチドエッグを5の上ののせて粉チーズとこしょうをふる。ポーチドエッグを割って、卵黄と混ぜながらいただく