キッチン スマイル
Kitchen Smile

おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE

関西スーパー

Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.

Kitchen Smile

スタッフおすすめレシピの「推しピ」です

コーンバターのポテトサラダ



一人あたりのエネルギー	食塩相当量	調理時間
141kcal	1.0g	約15分

この表示値は目安です

■材料（2人分）

じゃがいも……2個
コーン缶……大さじ3
バター……10g
A
- 調整豆乳……大さじ3
- 塩……小さじ1/3
- 粗挽き黒こしょう……少々
- 砂糖……ひとつまみ

パセリ……少々

■作り方

①じゃがいもは皮を剥いて2cm角の賽の目切りにし、さっと水にさらしてから耐熱ボウルに入れる
②❶にふんわりとラップをして600Wの電子レンジで3分30秒加熱し、熱いうちにマッシャーで潰す
③フライパンにバターを熱し、コーン缶を入れて焼き色が付くまで焼く
④❷に❸を入れさっくりと混ぜて、Aを加えてさらに全体をよく混ぜる
⑤❹を器に盛り、パセリをふる

スマイルmemo

・あと一品足りない時に簡単に作れるアレンジポテトサラダです！
・豆乳を使うことであっさり仕上がり、ハンバーグなどの付け合わせにもおすすめです！

cooking memo