



サーモンポテトサラダ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
スチームサーモン プレーン



サーモンポテトサラダ

[材 料 (2人分)]

スチームサーモン(一口大に切る)	1パック(90g)
じゃがいも	2個
にんじん(薄くいちょう切り)	1/4本
玉ねぎ(スライスし水にさらす)	1/4個
ゆで卵(5mm角に切る)	1個
マヨネーズ	大さじ4
酢	小さじ2
塩	小さじ1/2
砂糖	小さじ1/3

[つくり方] 調理時間: 約20分

1. じゃがいもは皮のまま茹で、茹でたら皮をむいてボウルなどに入れつぶす。
2. 1にスチームサーモン、湯がいて水を切ったにんじん、玉ねぎ、ゆで卵を加え、マヨネーズ、酢、塩、砂糖を加えて混ぜる。



ISETAN
MITSUKOSHI
THE
FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
スチームサーモン プレーン

北海道産秋鮭をスチームし、塩とオイルで味付けしました。
箸で簡単にほぐれる柔らかさです。