

QUEEN'S RECIPE from



Instagram



さつまいもとブルーチーズの デリ風サラダ

ブルーチーズが苦手な人は、
カマンベールチーズなどでも
おいしく作れます。

材料 (2人分)

さつまいも ……1本(約200g)	マヨネーズ ……大さじ1
ゴルゴンゾーラ ……100g	A 粒マスタード ……大さじ1
くるみ ……25g	塩 ……少々
アーモンド ……25g	粗挽き黒こしょう ……少々
	パセリ ……適量(みじん切り)

作り方 (調理時間:約15分(冷蔵庫で冷やす時間は除く))

- 1 さつまいもを洗い、2cm角くらいのサイコロ状に切り、5分程度水にさらしておく。
- 2 さつまいもの水を切って、耐熱容器に広げてふんわりとラップをかぶせ、レンジ(600W)で竹串が通るくらいまで5~6分加熱する。取り出して粗熱をとっておく。
- 3 くるみとアーモンドを荒く砕いておく。
- 4 ゴルゴンゾーラを1cm角程度に切る。
- 5 ②、③、④をAで和え、塩、粗挽き黒こしょうを加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。
- 6 冷えたら、器に盛り付け、パセリを散らす。

ナッツの食感と
さつまいもの甘み、ブルーチーズの
クセが見事にマッチ!!