

上高地みその調理みそ
「山椒みそ」

「山椒みそ」で毎日の食卓がおいしく変わる。



調理みそ

山椒みそポテト



<材料>

じゃがいも 300g たまねぎ 100g きゅうり 1本

≪調味料C≫

酢 大さじ1 砂糖 小さじ1/2 塩 小さじ1/4

≪調味料D≫

マヨネーズ 50g 上高地山椒みそ 30g 牛乳 大さじ1

【作り方】

- ① ボウルに調味料Cと調味料Dを別々に混ぜ合わせておく。
- ② たまねぎは薄切りにして塩小さじ1/2をふる。4～5分おいてしんなりさせてしぼる。
- ③ きゅうりは輪切りにし、ボウルに水200ccと塩小さじ1を入れてとかした中に10分つけおき、しんなりしたら水けを強くしぼって加える。
- ④ じゃがいもは1個ずつラップに包み、1個につき約3分加熱する。
- ⑤ じゃがいもが柔らかくなったら取り出して熱いうちに皮をむく。
- ⑥ ボウルに入れて木べらでつぶし、調味料Cを加えて混ぜ合わせる。
- ⑦ 粗熱が取れたらたまねぎ、きゅうり、調味料Dの順に混ぜ味を調える。