

シャキシャキじゃが明太サラダ

○材料（6人分）

ジャガイモ	中3個
明太子	2腹
万能ねぎ（みじん切り）	大さじ3
カニかまぼこ（ほぐす）	大さじ2～3
マヨネーズ	大さじ2～3
淡口しょうゆ	小さじ半分
塩、コショウ	少々
刻み海苔	適量

○作り方

1. ジャガイモは薄切りから千切りにして水にさらす。（スライサーがあれば同じ太さになってなおよい）
明太子は中身を出す。万能ねぎはみじん切り、かにかまはほぐしておく。
2. 鍋に水をはり、ジャガイモを入れて再度ぐらっときたらざるにあげて水にさらす。（シャキシャキとした食感が残っているように。ゆですぎに注意）よく水気をぬぐう。
3. 明太子をボールに入れ、マヨネーズとよく混ぜたら、カニカマ、万能ねぎをまぜ、ジャガイモを静かに混ぜる。塩、コショウで味付け。刻みのりをトッピングしてて完成

