

YOKO DESIGN KITCHEN

Green Beans and Potato Salad

インゲンとポテトのサラダ

ここで使うソースは、ジャガイモだけでなく、茹でたカリフラワーやブロッコリー、アスパラなどにも使える万能ソースです。アンチョビを省いたりもっと増やしたり、レモンやケッパーを加えたりと、このレシピを元に色々アレンジしてみてください。

時間が経っても美味しいので、ピクニックなどにぴったりです。



Ingredients

4人分

350 g = 3/4 lb 好みのジャガイモ（ミニポテト）

1 t レッドワインビネガー

あら塩・コーシャソルト

胡椒

1t + 3T + 仕上げ オリーブオイル

230 g = 1/2 lb サヤインゲン、ヘタを取る

4 T オリーブ、きざむ

1 個 (2 T) エシャロット（紫オニオンか玉ねぎで代用）、みじん切り

2-4 枚 アンチョビ、きざむ

1-2 片 ニンニク、すりおろす

1 T バジルかパセリ、みじん切り

3 T オリーブオイル

Preparation

1. ジャガイモを一口大に切って、塩茹でする。水気を切ったら、ボウルに移し、木べらでかるく潰しながら、ワインビネガーを加え、塩・胡椒、オリーブオイル小さじ1杯で味付けする。
2. インゲンを塩茹でし、一口大に切る。
3. ボウルにオリーブオイル大さじ3杯、オリーブ、エシャロット、アンチョビ、ニンニクを入れ、1と2を加える。塩・胡椒で味を調べ、バジルを散らし、仕上げ用のオリーブオイルをかける。室温でサーブする。

YOKODESIGN.com

Instagram.com/YokoDesignKitchen

Facebook.com/YokoDesignKitchen