



# 「里芋のポテトサラダ」



里芋は皮を剥いて、一口大に切って柔らかくなるまで下茹でする。

茹で上がったらボウルに入れてすり潰す。→食感を残すなら粗め、トロネバならしっかりめ。

枝豆はさやから出しておく。→塩揉みし、水気を切ったきゅうりなどでもOK

潰した里芋、枝豆、シーチキン、マヨネーズ、粗挽きコショウを加えて混ぜあわせる。

\*ほんのり冷えているくらいが美味しいです。

\*じゃがいもより低カロリー、そしてあっさりめの味。合わせ具材はゆで卵や  
たらこカリカリ梅などでも美味しいです。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや  
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。  
皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880