

## 第3回 赤かぶ利用コンクール出品作品



<作品名>

### 乾燥赤かぶ入りポテトサラダと 「紫こふきいも」

～赤かぶ：乾燥赤かぶを利用～



材料と分量	<ul style="list-style-type: none"> <li>・じゃがいも：1個</li> <li>・乾燥赤かぶ：適量</li> <li>・松の実(又はクルミ)：適量</li> <li>・マヨネーズ：適量</li> <li>・砂糖：1つまみ</li> <li>・塩コショウ：少々</li> </ul>
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、乾燥赤かぶは1時間前から水に戻しておく。</li> <li>2、じゃがいもは洗って皮ごと耐熱容器で軟らかくなるまで加熱する。</li> <li>3、軟らかくなったら皮をむき、砂糖、塩コショウで下味を付けて荒熱をとる。</li> <li>4、赤かぶの水分を絞り、食べやすい大きさに切る。</li> <li>5、3のじゃがいも、4の赤かぶ、マヨネーズ、松の実(又はクルミ)を入れてよく混ぜる。</li> <li>6、4の赤かぶの戻した水でじゃがいもを入れて軟らかく煮てこふきいもにする。</li> </ol>
工夫した点等	<p>見た目もよく、写真映えするように赤かぶを戻した水も使うようにしました。</p>
その他(安全性への配慮等)	