

加茂七谷温泉 美人の湯

名峰粟ヶ岳を望む日帰り温泉



まちなか探検

今回のテーマは…加茂のいやし処

塩こうじレモン唐揚げのタレを使った
レモン風味のさわやかポテトサラダ



材料 (2人分)

- ・じゃがいも・・・2個
- ・ハム・・・1枚(お好みで)
- ・にんじん・・・1/3本
- ・マヨネーズ・・・大さじ2
- ・きゅうり・・・1/2本
- ・塩こうじレモン唐揚げのタレ・・・大さじ2
- ・玉ねぎ・・・1/8個

作り方

1. じゃがいもは洗って、皮ごと水気がついた状態でラップで包み、電子レンジで5～6分間加熱する。
2. じゃがいもの皮をむいて潰し、熱いうちに「塩こうじレモン唐揚げのタレ」を混ぜる。
3. にんじんはイチョウ切りにして茹で、ハムは細切りにする。きゅうりと玉ねぎは薄切りにして塩をふり、しんなりしたら水気を絞っておく。
4. 2と3をマヨネーズで和え、お好みで塩こうじレモン唐揚げのタレを追加して完成！

* レシピ提供 *

Koite-こいて- 田巻貴子さん

【住所】 穀町9-8 【電話】 0256-64-7881

【営業時間】 10時半～15時半

【定休日】 木曜日



塩こうじレモン唐揚げのタレ

Koite-こいて-で販売中ノ



POINT

- ① にんじんの代わりにレタスを使ったり、マカロニサラダにしてみたりとアレンジは無限です！
- ② 味付けに塩・こしょうを加えるのも美味しいです。
- ③ ご家庭のポテトサラダに塩こうじレモン唐揚げのタレを入れてみる…くらの手軽さで作っててください！



加茂市宮寄上 13-1 Tel: 0256-41-4122