

# 春野菜サラダ

旬の野菜の甘みと旨みを  
シンプルに楽しめます。

調理時間

15分以内

ゆで卵の調理時間はのぞく



## 材料<4人分>

新じゃがいも…300g (大きいものなら約3個)

スナップえんどう…15本

きゃべつ…1/4個

ゆで卵 (沸騰したお湯で約8分茹でたもの) …2個

【A】エクストラバージンオリーブオイル…大さじ2

【A】クレイジーソルト…適量

粉チーズ…大さじ1 (お好みで調整)

## 作り方

- ①じゃがいもは皮ごとよく洗って一口大に切り、耐熱ボウルに入れてふんわりラップをし、600wのレンジで6~7分程加熱する。
- ②スナップえんどうはスジを取り、さっと茹でて冷水で冷やす。  
ゆで卵は一口大に切る。
- ③じゃがいもが熱いうちに、【A】を加え、軽くつぶしながら混ぜて粗熱をとる。
- ④③と②、クレイジーソルトを加えて和え、皿に盛り、粉チーズをふる。

※クレイジーソルトがなければ、塩コショウでOK

※じゃがいもの加熱時間は目安です。やわらかくなるまで加熱してください。