



※写真はイメージです。

白ワインと合わせてさっぱりと

ポテトとツナのたっぷりオニオンサラダ

材 料 (2人分)

新じゃがいも	2個		
新玉ねぎ	1/4個		
ミニトマト	4個		
ツナ缶	小1缶		
揚げ油	適量		
A	[酢	大さじ2
		しょうゆ	大さじ1
		砂糖	小さじ1
		塩	適量
パセリ	適量		

作り方

1. 新じゃがいもはスプーンのふち部分を使って皮をこすり取り、小さめのひと口大に切る。新玉ねぎは半分を薄切りにして、残りの半分はすりおろしておく。
2. ミニトマトはヘタを取って1/4の大きさに切り、ツナ缶は汁気を切っておく。
3. Aと1のすりおろした新玉ねぎをよく混ぜ合わせる。
4. 1の新じゃがいもの水気をきり、170℃に熱した揚げ油でやわらかくなるまで揚げて、熱いうちに3に加えて混ぜる。
5. 4に1の薄切りにした新玉ねぎ、2のミニトマト・ツナを加えてさらに混ぜ合わせる。
6. 5を器に盛り、みじん切りにしたパセリを散らす。