



12/23(火) 和風クリスマスポテサラ



(材料)

中嶋屋本店「いりこナッツ」

「まぐろ削り粉」：大さじ1

乾燥マッシュポテト：45g

湯：180ml

ハム：1枚

ミックスベジタブル：適量

アボカド：1/2個

マヨネーズ：大さじ1～2

塩こしょう

醤油

① ハムは刻む。ミックスベジタブルは軽く茹でておく。アボカドは賽の目切りにし、醤油少々をかける。

② ボウルに湯とまぐろ削り粉を入れて混ぜ、乾燥マッシュポテトを加えてよく混ぜる。

③ 粗熱が取れたら①とマヨネーズを加えて混ぜる。味が足りないようなら塩こしょうで調整する。

④ 皿にツリーのように盛り付け、まぐろ削り粉を振り、周囲に「いりこナッツ」を散らす。

★森の中のツリーをイメージして

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いてあります。
また、NBC アプリやインターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。