

料理名

# 新ジャガイモとホタルイカのサラダ

材料

(2人分)

ポイルホタルイカ…8杯  
新ジャガイモ…1個  
ブロッコリーのナバナ（他のナバナでも可）…6本  
ニンニク…1片  
オリーブ油…大さじ1  
塩…適宜

A

マヨネーズ…大さじ2  
レモン汁…小さじ1  
マスタード…小さじ1/2



作り方

- (1) ホタルイカは目とくちばしを取り除きサッとゆでてざるにあげ、ナバナもサッと塩ゆでする。新ジャガイモは5mm角の拍子木切りにして水にさらす。Aは混ぜ合わせてソースにする。
- (2) フライパンにオリーブ油を入れ、弱火でつぶしたニンニクの香りに移し（2～3分ほど）、水気を拭いた新ジャガイモを入れ中火で炒め、火が通ったらホタルイカ、ナバナを入れ塩で味付けしサッと炒める。
- (3) 器に彩り良く盛り付け、Aのソースを流し出来上がり。