

アンチョビポテトサラダ

**調理時間**

20分

カロリー

513kcal

材料

(4人分)

じゃが芋	300g
アンチョビペースト	4g
クリームチーズ	40g
マヨネーズ	20g
塩こしょう	少々
パセリのみじん切り	40g
水	100cc

作り方

- 1 じゃが芋は皮に付いた土をキレイに洗い、皮つきのまま4~5cmの乱切りにする。
- 2 ココットダッチオーブンに水を100ccはり、オーブン内網をセットし、じゃが芋を乗せる。
蓋をしてグリルに入れ、「ココットダッチオーブン」モードのタイマー設定で15分加熱する。
- 3 ボウルにパセリ以外の材料を入れて混ぜ、(2)のじゃが芋を温かいうちに入れて潰しながら混ぜる。最後にパセリも混ぜ込む。

じゃが芋はココットダッチオーブンで蒸してほくほくに。クリームチーズやアンチョビで和えた大人のポテトサラダ。新じゃがにもぴったりです。