



北ドイツ風のポテトサラダ

Kartoffelsalat mit Mayonnaise

(カルトフェル・ザラート ミット マヨネーゼ)



材料/Zutaten (ツーターテン) :

- ・じゃがいも/Kartoffeln (カルトツフェルン) . . . 1~2 個
- ・きゅうり※/Gurke (グルケ) . . . 1/2 本
- ・りんご/Apfel (アプフェル) . . . 1/4 個
- ・玉ねぎ/Zwiebel (ツヴィーベル) . . . 1/4 個
- ・缶詰のイワシ※/Sardine (ザルディーネ) . . . イワシの切り身 2 つ
- ・パセリ/Petersilie (ペタズィーリエ) . . . 1 本
- ・コンソメスープ/Brühe (ブリューエ) . . . 小さじ 1
- ・塩/Salz (ザルト) . . . 少々
- ・胡椒/Pfeffer (プフェツファ) . . . 少々 (好みによって)
- ・マヨネーズ/Mayonnaise (マヨネーゼ) . . . 大さじ 4-5

必要な道具:

- ・鍋 (→じゃがいもをゆでる)
- ・小さめのフライパン (→玉ねぎを炒める)
- ・まな板
- ・包丁
- ・ボウル (小)
- ・ボウル (大)
- ・木べら

作り方:

- ① 皮付きじゃがいもを鍋で20分ぐらい茹でる。串を入れて、まだ固ければ茹で時間を少し延ばす。
- ② きゅうりを薄切りして、小さいボウルに入れて塩もみする。5分ぐらい置いてから、ギュッと水分を絞り出す。
- ③ 玉ねぎをみじん切りにして、しんなりするまでフライパンで軽く炒める。
- ④ 皮付きのりんごをさいの目切りにする。小さいボウルでりんごを水に漬ける。パセリをみじん切りにする。
- ⑤ 茹で上がったじゃがいもの皮を熱いうちに剥き、包丁で太いスライスに切る。大きなボウルにじゃがいも、きゅうり、りんご、玉ねぎと缶詰のいわしを入れ、塩と胡椒を加えて木べらで軽く混ぜる。
- ⑥ 小さいボウルでお湯を大さじ3ぐらい入れて、少量のコンソメの素を溶かす。ポテトサラダに加えて、混ぜる。
- ⑦ マヨネーズとみじん切りしたパセリをポテトサラダに加える。マヨネーズが全ての材料によく絡むように混ぜる。好みによってじゃがいもを少し潰しても大丈夫。



※ドイツでは一般的にキュウリのピクルス (ガーキンス) を使います。その場合、コンソメスープと一緒にピクルスの漬け汁を少量加えます。

※北ドイツの伝統的なレシピでは基本的に塩漬けのニシンが使われていますが、日本では手に入りにくいので、缶詰のイワシで代用しました。