

南ドイツ風のポテトサラダ

Kartoffelsalat

(カルトフェル・ザラート)

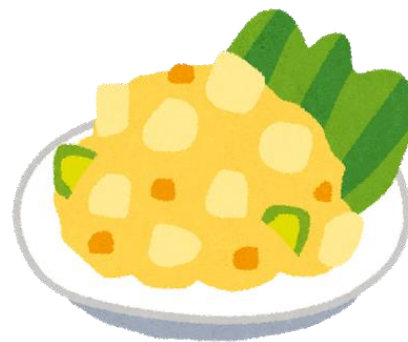


材料/Zutaten (ツーターテン) :

- | | | |
|-------------------------------|-----|-------|
| ・じゃがいも※/Kartoffeln (カルトツフェルン) | ・・・ | 2 個 |
| ・きゅうり※/Gurke (グルケ) | ・・・ | 1/2 本 |
| ・ラディッシュ/Radieschen (ラディースヒェン) | ・・・ | 1 個 |
| ・こしょう/Pfeffer (プフェツファー) | ・・・ | 少々 |
| ・パセリ/Petersilie (ペタズィーリエ) | ・・・ | 少々 |
| ドレッシング/Dressing (ドレッシング) | | |
| ・オリーブ油/Olivenöl (オリーヴェンエール) | ・・・ | 大さじ 3 |
| ・玉ねぎ/Zwiebel (ツヴィーベル) | ・・・ | 1/4 個 |
| ・コンソメスープの素/Brühe (ブリューエ) | ・・・ | 小さじ 1 |
| ・水/Wasser (ヴァッサー) | ・・・ | 50ml |
| ・酢 (りんご酢や米酢など) /Essig (エッスイヒ) | ・・・ | 大さじ 2 |

必要な道具:

- ・鍋 (→じゃがいもをゆでる)
- ・フライパン (→玉ねぎを炒める&ドレッシング)
- ・まな板
- ・包丁
- ・ボウル
- ・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 きゅうりを薄切りにして、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 ラディッシュを薄く輪切りにして、玉ねぎをみじん切りにする。パセリも小さく切る。
- ④ フライパンでオリーブ油大さじ1を熱し、みじん切りした玉ねぎがしんなりするまで炒める。
※みじん切りした1/2個の玉ねぎを炒めて、マウルタツシェンのあんに入れるために半分を取り出す。
- ⑤ フライパンに水50ml、コンソメスープの素と酢を入れて、軽く沸騰させる。コンソメスープを完全に溶かしたら、残りのオリーブ油を加えて、火を止める。
- 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。
※じゃがいもはマッシュしない。
- ⑥ ボウルにじゃがいも、きゅうりとラディッシュを入れて、こしょうを振りかける。
- ⑦ 温かいドレッシングをボウルに加えて、じゃがいもを潰さずに中身を木べらで軽く混ぜる。パセリを加えて、完成。

※このポテトサラダには煮崩れが少ないじゃがいもの品種(メイクイン等)を使うことがおすすめです。混ぜるときにじゃがいもはある程度自然に崩れますが、マッシュするサラダではありません。

※好みによって様々なバリエーションがあります。例えば、キュウリのピクルス(ガーキンス)や炒めたベーコンを入れたり、マスタードで味付けにアクセントを加えたりすることもおすすめです。