

Patate e broccoli

じゃがいもとブロッコリーのサラダ・ケッパー風味



【材料】5 - 6 名分

じゃがいも（黄色系）	中 4 個
ブロッコリー	小 1 株
卵	2 個 ~
オルチョサンニータ	大さじ 2
塩漬ケッパー	大さじ 1
茹で用塩	適宜

下処理

- ・ 卵はゆで卵にしておく
- ・ じゃがいもは皮をむいて食べやすい大きさに切る
- ・ ブロッコリーは大きく房に分けておく

この場合の塩漬ケッパーの処理

大さじ 1 杯のケッパーは塩をさっと流水で洗い流す
水 1 カップに浸し塩抜きする。

途中 1 回水を取り替え丁度よい塩加減にしておく

（塩抜きしすぎるとケッパーの旨みも抜けるので注意する）

【作り方】

鍋にたっぷりのお湯をわかし塩を入れてじゃがいもを入れる

再沸騰したらブロッコリーも入れて同時に茹でる

ブロッコリーがやわらかく（いつもよりやわらかく）茹で上がったら

ざるに取りなるべく重ならないように四方八方から蒸気を抜く

じゃがいももやわらかく（いつもよりやわらかく、崩れるぐらいまで）になったらざるに取り
蒸気を抜く

ケッパーの塩気が丁度良くなったら水気を取り細かく刻む

ゆで卵は食べやすい大きさに小さく切る

野菜の粗熱が取れたらボールに入れる。ブロッコリーは小さく手で裂いて加える

ゆで卵、オルチョを注ぎケッパーの刻んだものを加えて全体をよく混ぜたら出来上がり

中に入れる具は好きなものでよい。季節の野菜などなんでも OK