

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〜
アサクラのエクストラバージン オリーブオイル	大さじ2
塩漬けケッパー	大さじ1
茹で用 塩	少々

<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

● この場合の塩漬けケッパーの処理

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)

【つくり方】

- ① 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
 - ② 再沸騰したらブロッコリーも入れて同時に茹でる
 - ③ 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
 - ④ 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）なったらざるに取り蒸気を抜く
 - ⑤ 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
 - ⑥ ゆで卵は食べやすい大きさに小さく切る
 - ⑦ 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
 - ⑧ 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