



## 干物と里芋のポテトサラダ

【材料】2~3人分

干物（好みのもの）1枚、里芋2~3個、ゆで枝豆（お好みで）、マヨネーズ、すし酢、塩コショウ各適量

1. 干物は焼いて骨を外しほぐす。里芋は皮をむいて一口大に切り、耐熱皿にラップをかけ500Wの電子レンジで3分加熱（加熱が足りなければ1分ずつ様子を見ながら）する。
2. 1の里芋が熱いうちに軽くつぶし、枝豆、干物、調味料類を加えて混ぜたら出来上がり。お好みであらびき胡椒や糸唐辛子を振る。

☆お好みで醤油を少量足すと和風っぽさ&おつまみ感がUPします。