

# 焼き鯖とクレソンのポテトサラダ

## 仕込み

①ジャガイモは皮付きで串がスッと通るまで茹でる。茹で上がったら熱いうちに皮を剥く。アンチョビは細かく刻み、その他調味料を合わせながらペースト状に潰す。

(※鯖の塩気が強い場合、ポテトサラダの塩気はやや弱めにするとうちょうど良い)

②塩サバは一度酒で軽く洗い水気をペーパー等で拭き取る。(これをする事で塩サバの塩味を調整することができる)フライパンで多めの油を使い、弱～中火でこんがり焼く。(皮面にしっかり焼き目をつけるのがポイント)

③ドレッシングは、油以外をよく混ぜ、少しずつ油を加えながらよく混ぜ乳化させる。(混ぜ合わせる容器の下に氷を敷いたボールまたはバットを使いその上に容器をのせ混ぜ合わせると混ぜやすい)

## 仕上げ

4cm幅に刻んだクレソンとポテトサラダを合わせ、お皿に盛り付け、焼いた鯖を上に乗せ、ドレッシングを適量かける。あればピンクペッパーを散らして完成!



## 材料

①	じゃがいも	300g	③	粒マスタード	10g
	アンチョビ	3g		塩	1g
	マヨネーズ	40g		りんご酢	10g
	牛乳	15g		アンチョビ	2g
	塩			すりおろし玉ねぎ	20g
	黒胡椒	適量		サラダ油	40g
②	塩サバ	1枚	クレソン	1束	
	酒	適量	※ピンクペッパー	適量	