

オリヴィエサラダ

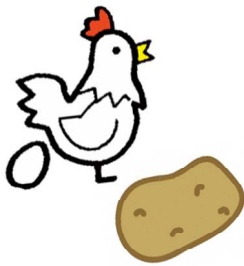


材料【4～5人分】

じゃがいも	中 2個	乾燥パセリ	適量	A
ささみ	100g	酢	小さじ1	
玉ねぎ	中 1/2個	サラダ油	少々	
とうもろこし	1缶	塩	少々	
		こしょう	適量	
		マヨネーズ	適量	

～ 作り方 ～

- ① じゃがいもは柔らかくなるまで茹で、つぶしておく。
- ② ささみは熱湯で茹で冷まし、ほぐしておく。
- ③ 玉ねぎはスライスし、さっと茹で、水気を切っておく。
- ④ とうもろこしは水気を切っておく。
- ⑤ ①～④を合わせ、調味料Aとマヨネーズで和え、仕上げる。



オリヴィエサラダは、ロシア連邦の郷土料理で、じゃがいもと鶏肉などをマヨネーズで和えたものです。日本のポテトサラダのルーツとも言われています。