

ゆず酢レシピ

<ゆずマヨポテトサラダ>

4人分

じゃがいも	200g
※ゆず酢	大さじ1
※塩コショウ	1g
ハム	15g
きゅうり	20g
人参	20g
コーン	40g
●マヨネーズ	大さじ2
●ゆず酢	小さじ1



- ①じゃがいもは皮をむき、一口大に切って耐熱容器にじゃがいもを移す。
ふんわりとラップをし、600Wのレンジで8分加熱。(時間は調整してください)
- ②熱いうちにゆず酢、塩コショウを加えて潰し粗熱をとる。
- ③きゅうりは輪切りにし、塩(分量外)を加えてもみ、10分おいて水で洗って水気を切る。
- ④にんじんはお好みの形で薄切りにする。耐熱容器に入れてふんわりとラップをし、600Wのレンジで1分加熱する。
- ⑤ハムは半分に切り、1cm幅に切る。コーンは液切りしておく。
- ⑥マヨネーズ、ゆず酢を混ぜておき、2に全ての材料を加えてよく混ぜる。

<トマトグラッセ>

2人分

プチトマト	10個
※ゆず酢	大さじ1
※オリーブオイル	大さじ1
※はちみつ(砂糖も可)	大さじ1
※塩	1g



- ①プチトマトに包丁で皮に少し切り込みを入れる。
- ②1を沸騰したお湯に入れ、皮が弾けてくるまで茹でる。
皮が弾けたら氷水にとり、トマトの皮をむく。
- ③※を良く混ぜ合わせてつくったマリネ液に、トマトを浸し1時間以上漬け込んだら完成！