



のんべえのポテトサラダ

濃い味系のビールといかが？



コンビニやスーパーのポテトサラダがベースでも、カリッとゴーダにのせて食べれば、おいしサアッ! ですよー。



とってもおいしいです! しかも簡単につくれます! フードプロデューサーの松田真枝さんからO.tone読者の皆さんへ、まごころを込めて。今回は「カリッとゴーダ」を使った、とっておきの二皿です。

・使用する乳製品はコレ・



北海道 小林牧場物語 『カリッとゴーダ』

小林牧場産の生乳100%のゴーダチーズを、独自の方法で焼き上げました。カリッと軽やかな食感、無添加のナチュラルな風味が大好評です。

材料(2人分) ジャがいも…中サイズ2個(300g見当)、カリッとゴーダ…適量、マヨネーズ…大さじ2半、酢…小さじ1、砂糖…小さじ1、山わさび(ホースラディッシュ)のすりおろし…小さじ1/2、りんご…適量、小口ねぎ…適量 ※小さじ=ティースプーン、大さじ=カレースプーン相当

作り方 ①ジャがいもを丸ごと、やわらかくなるまで電子レンジで加熱する(5~10分程度) ②①のジャがいもを割ってスプーンで中身を出し、マヨネーズ、酢、砂糖、すりおろした山わさび(ホースラディッシュ)、りんごの薄切りと混ぜ合わせて味付けする。③②を器に盛り付けて小口ねぎを散らし、カリッとゴーダを添えて出来上がり。

材料 ご飯、カリッとゴーダ、昆布の佃煮、ほうじ茶…すべて適量

作り方 ①ご飯の上に、あられ状に砕いたカリッとゴーダと昆布の佃煮をのせる。②①の上に濃いめのほうじ茶をかけて出来上がり。

フードプロデューサー
松田 真枝さん

札幌市出身。百貨店勤務、イタリア留学などを経て、現在はイタリア料理教室「クチナイト」を主宰。生産者とのつながりを大切に、北海道の旬の食材を活かした料理の提案や商品開発を手がける。HTBテレビ「イチオシ!」レギュラー出演、コープさっぽろ「週刊トドック」つくれしびのレシピ担当など、メディアでも活躍中。

Facebook
<https://www.facebook.com/masae.matsuda1>

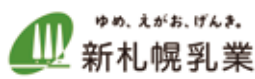


チーズあられ茶漬け

佳い酔い宵に、ささっと



濃いめのほうじ茶がポイント。佃煮は昆布以外でもいろいろ楽しめますよ。



新札幌乳業株式会社
札幌市厚別区厚別東4条1丁目1番7号 TEL.011-897-1661

商品等の詳細はこちら ▶▶▶ <http://www.shinsapporo-milk.co.jp>