

スモークサーモンとポテトのサラダ

サラダ

材料 (2~3人分)

スモークサーモン	50gぐらい
じゃがいも	大2個
アスパラ	2~4本
塩	適量
ディール	適量

ドレッシング

└ディジョンマスター┘	大さじ1/2
└オリーブ油	大さじ1.5
└レモン汁	大さじ1
└砂糖	小さじ1/2
└塩・こしょう	少々



作り方

1. **ドレッシング**の材料を、ふたのできるビンに入れて振って混ぜて冷蔵庫で冷やしておく。
2. **じゃがいも**は水から湯で、皮をむき1口大に切りボウルに入れ半量の**ドレッシング**を加えて和える。
3. **アスパラ**の皮を取り、3~4等分し(根元の硬い部分を切り落とす)、塩茹で後、冷水につけ色止めして水気をよく切る。
4. **スモークサーモン**は、食べやすい大きさに切る。
5. **2**にアスパラとサーモンを加え、残りの**ドレッシング**、はさみで刻んで**ディール**も加えてやさしく素材がくずれないように和える。
6. 器の盛り、**ディール**を飾る。

所要時間	30分
主な調理器具	鍋、ボウル