

ニース風サラダ

材料 (2人分)

じゃがいも	中2コ
トマト	1/2コ
卵	1コ
黒オリーブ	6個
ツナ缶	小1/2缶
アンチョビ	3枚
ドレッシング	
└オリーブ油	大さじ2.5
└白ワインビネガー	大さじ1
└塩	小さじ1/3
└にんにく	小さじ1/8
└ハーブ(パセリ、アサツキ、タラゴン)	大さじ1/2



作り方

1. **じゃがいも**はラップをして電子レンジ(600w)で6分ぐらい加熱、柔らかくする(竹串をさして確認する)。やけどしない程度に冷ましたら皮をむく。
2. ゆで卵を作る。
3. **【ドレッシングを作る3~4】**
にんにく、ハーブ類をみじん切りしてびんに入れる。
4. さらにドレッシングの**他の材料**も加え、びんのふたをしてよくふり乳化させ冷蔵庫に入れて冷やす。
5. ゆで卵はくし切りに。
じゃがいもは食べやすいおおきさにカットしておく。
トマトはくし切りにして皮をはぐ。
アンチョビを1/3に切る。
6. ボウルにじゃがいも、アンチョビ、黒オリーブ、ツナを入れ、冷やししておいた**2/3のドレッシング**を掛けてからめる。
7. **6**をお皿に盛り、卵、トマトを盛って残りの**ドレッシング**を卵とトマトに軽くかけてあげる。

所要時間 30分
主な調理器具 鍋、ボウル

