

Bayerischer Kartoffelsalat バイエルン風じゃがいもサラダ

ヨーグルトとディルの風味が決め手のサラダです。

■ 材料 (6人分)

じゃがいも:750g

きゅうり:450g

タマネギ:1玉

ヨーグルト:100g

植物油 (オリーブ油は香りが強いので、ひまわり油か菜種油が良いと思います) :大さじ2~3

酢 (リンゴ酢か白ワインビネガーがオススメです) :大さじ3~4

はちみつ:小さじ1

ディル:2束

塩、胡椒

■ 作り方

- 1) ジャガイモは皮付きのまま茹で、中まで火が通ったら引き上げて皮を剥き薄切りにし、冷ましておきます。



- 2) きゅうりは薄切りにして（スライサーを使っても良いです）、軽く塩を振ってから水気を軽く絞っておきましょう。
- 3) タマネギはみじん切りにしてからボウルに入れ、酢（分量外）を大さじ1、塩をひとつまみふっておきます。
- 4) 別のボウルにヨーグルトと酢、植物油、はちみつを入れてよく混ぜて、塩・胡椒で味を付けます。
- 5) 4)にジャガイモ、きゅうり、タマネギ（酢と水は絞っておきます）をいれて和えます。最後に、ディルの粗みじん切りを散らして出来上がりです。



4)においてソースをつくる際は、少々塩味を強めにしておくとあとで味がぼやけません。酸味が強いと感じた場合は、はちみつの量を増やしてみてください。

