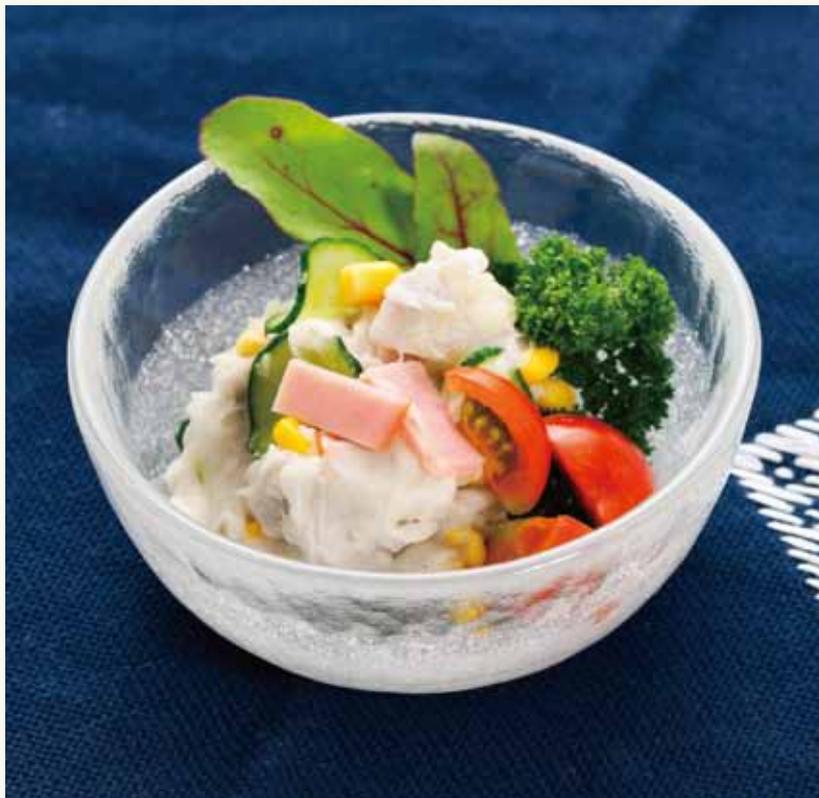


～「里芋の煮物」のリメイクレシピ～

## 煮っころがしサラダ



### 材料(2人分)

|        |      |        |      |
|--------|------|--------|------|
| 里芋の煮物  | 200g | マヨネーズ  | 大さじ2 |
| ハム     | 2枚   | ベビーリーフ | 適量   |
| きゅうり   | 1/2本 | ミニトマト  | 1個   |
| 塩      | 少々   | パセリ    | 少々   |
| コーン(缶) | 大さじ2 |        |      |

### 作り方

- ① 里芋の煮物をフォークで粗くつぶす。
- ② ハムを細切りにする。
- ③ きゅうりは輪切りにして塩で軽くもむ。
- ④ ①、②、水気を絞った③、コーン、マヨネーズを加えてよく混ぜる。
- ⑤ ベビーリーフ、ミニトマト、パセリを添える。

### ひとくちメモ

- 里芋の煮物が冷たい場合は電子レンジで温めると簡単につぶすことができる。
- 里芋の煮物はポテトサラダにリメイクすると、子どもでも食べやすくなる。

### たるポイント!



- 里芋の煮物はリメイクパターンが豊富だよ。
- ポテトサラダ風は王道だけど、もうひと手間かけてコロケにするなど、アイデア次第で色々楽しめるよ!