



同志社女子大学
キャラクター VIVI

じゃがスケツタ



京都府広報監 まゆまる
©京都府 まゆまる 15072

バケットではなく、素揚げしたじゃがいもに、
京野菜や具材をのせてブルスケッタ風に♪



盛り付け例 (写真は1人分)

材料 (4人分)

- じゃがいも(大)…………… 1個
- キューピー マヨネーズ…………… 大さじ2
- 堀川ごぼう…………… 1/4本(70cm)
- キューピー 深煎りごまドレッシング…………… 大さじ2
- 金時にんじん…………… 1/3本
- [A] 厚切りベーコン (炒める) …………… 適量
- 九条ねぎ…………… 適量
- [A] アヲハタ 十勝コーン ホール…………… 適量
- 京みず菜…………… 適量
- [A] サラダクラブ ミックスビーンズ
- ツナ(缶詰)…………… 1/4缶
- (ひよこ豆、青えんどう、赤いんげん豆) …… 適量
- サラダ油…………… 適量
- [A] サラダクラブ うずら卵水煮 (国産) …… 2個

作り方 (調理時間30分)

1. じゃがいもを8枚にスライスして175度の油で揚げ、マヨネーズをしぼり、京みず菜をのせる。
2. ①の半量に【A】の材料を盛り、マヨネーズを線描きする。
3. ささがきにした堀川ごぼうと金時にんじんを軽く茹でて流水で冷やし、ペーパーでしっかり水気をきる。ツナを合わせてドレッシングとマヨネーズで和える。
残りの①に盛り、九条ねぎをトッピングする。

